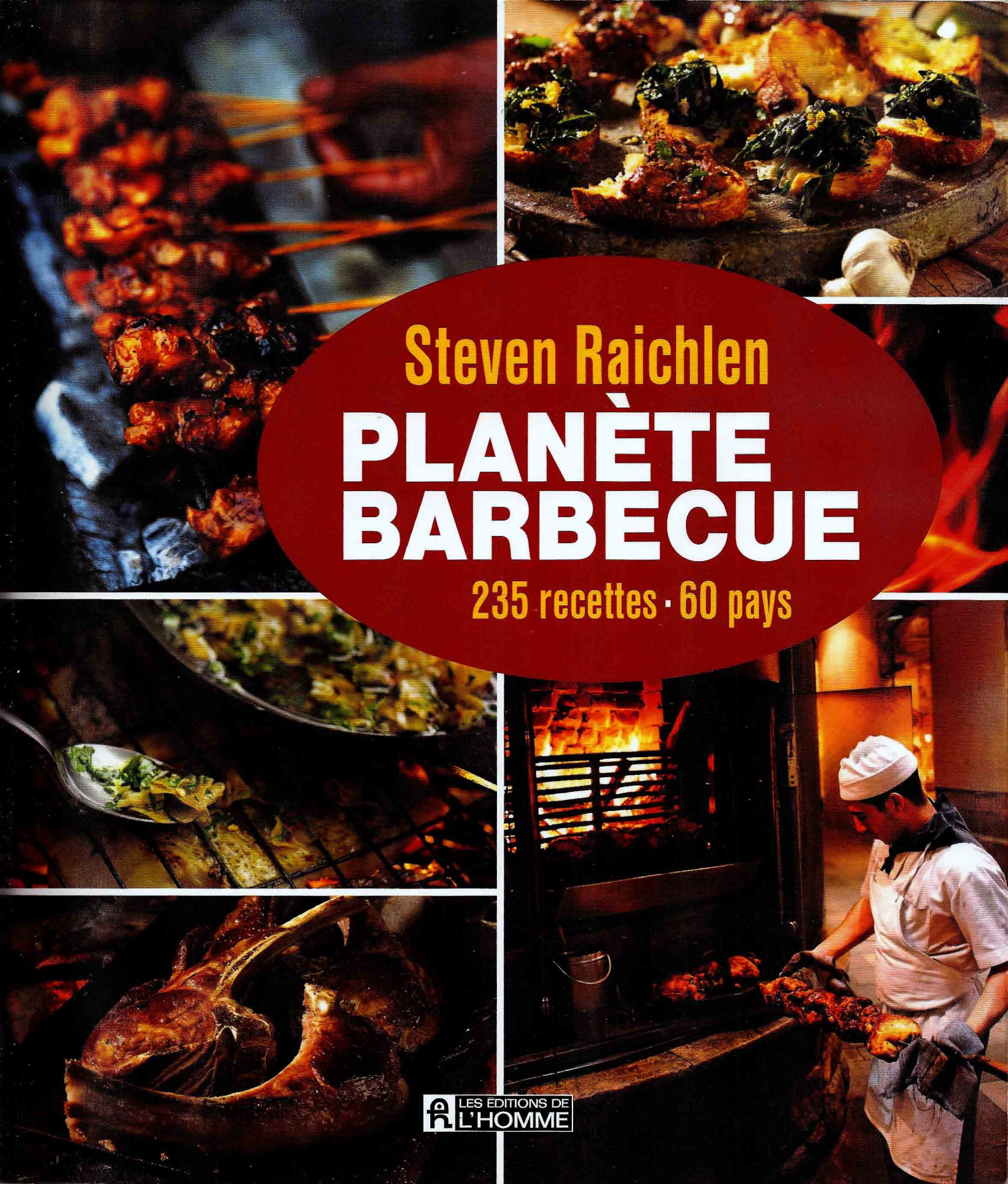


Steven Raichlen

PLANÈTE BARBECUE

235 recettes · 60 pays

LES ÉDITIONS DE L'HOMME

Steven Raichlen

PLANÈTE BARBECUE

235 recettes · 60 pays

Traduit de l'américain par
Carl Angers et Marie-José Thériault

LES ÉDITIONS DE L'HOMME
Une compagnie de Quebecor Media

Design graphique : Lisa Hollander et Lidija Tomas
Révision et correction : Linda Nantel
Infographie : Johanne Lemay et Chantal Landry

Site web de l'auteur :
barbecuebible.com

04-11

© 2010, Steven Raichlen

© Workman Publishing
(design graphique)

© 2009, photos intérieures
(voir crédits à la page 441)

Traduction française :
© 2011, Les Éditions de l'Homme,
division du Groupe Sogides inc.,
filiale du Groupe Livre Quebecor Media inc.
(Montréal, Québec)

Tous droits réservés

L'ouvrage original a été publié
par Workman Publishing Company, Inc.,
sous le titre *Planet Barbecue !*

Dépôt légal : 2011
Bibliothèque et Archives nationales du Québec

ISBN 978-2-7619-3090-1

DISTRIBUTEURS EXCLUSIFS :

Pour le Canada et les États-Unis :
MESSAGERIES ADP*
2315, rue de la Province
Longueuil, Québec J4G 1G4
Téléphone : 450 640-1237
Télécopieur : 450 674-6237
Internet : www.messageries-adp.com
* filiale du Groupe Sogides inc.,
filiale du Groupe Livre Quebecor Media inc.

Pour la France et les autres pays :
INTERFORUM editis
Immeuble Paryseine, 3, Allée de la Seine
94854 Ivry CEDEX
Téléphone : 33 (0) 1 49 59 11 56/91
Télécopieur : 33 (0) 1 49 59 11 33
Service commandes France Métropolitaine
Téléphone : 33 (0) 2 38 32 71 00
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 71 28
Internet : www.interforum.fr
Service commandes Export – DOM-TOM
Télécopieur : 33 (0) 2 38 32 78 86
Internet : www.interforum.fr
Courriel : cdes-export@interforum.fr

Pour la Suisse :
INTERFORUM editis SUISSE
Case postale 69 – CH 1701 Fribourg – Suisse
Téléphone : 41 (0) 26 460 80 60
Télécopieur : 41 (0) 26 460 80 68
Internet : www.interforumsuisse.ch
Courriel : office@interforumsuisse.ch
Distributeur : OLF S.A.
ZI. 3, Corminboeuf
Case postale 1061 – CH 1701 Fribourg – Suisse
Commandes :
Téléphone : 41 (0) 26 467 53 33
Télécopieur : 41 (0) 26 467 54 66
Internet : www.olf.ch
Courriel : information@olf.ch

Pour la Belgique et le Luxembourg :
INTERFORUM BENELUX S.A.
Fond Jean-Pâques, 6
B-1348 Louvain-La-Neuve
Téléphone : 32 (0) 10 42 03 20
Télécopieur : 32 (0) 10 41 20 24
Internet : www.interforum.be
Courriel : info@interforum.be

Gouvernement du Québec – Programme de crédit d'impôt pour l'édition de livres – Gestion SODEC – www.sodec.gouv.qc.ca

L'Éditeur bénéficie du soutien de la Société de développement des entreprises culturelles du Québec pour son programme d'édition.

Le Conseil des Arts du Canada
The Canada Council for the Arts

Nous remercions le Conseil des Arts du Canada de l'aide accordée à notre programme de publication.

Nous remercions le gouvernement du Canada de son soutien financier pour nos activités de traduction dans le cadre du Programme national de traduction pour l'édition du livre.

Nous reconnaissons l'aide financière du gouvernement du Canada par l'entremise du Fonds du livre du Canada pour nos activités d'édition.

Aux trois femmes de ma vie :
Barbara, Betsy et Ella Francesca

Remerciements

« La partie la plus agréable de la rédaction d'un livre est le moment où l'on remercie les gens qui l'ont rendue possible. » J'ai écrit ces lignes en 1986 à l'occasion de la publication d'un de mes premiers ouvrages et elles sont toujours d'actualité. *Planète Barbecue* est né de l'immense créativité et du travail minutieux de toute une armée : famille, amis, collègues, experts et maîtres grilleurs du monde entier. Je tenterai de nommer ci-dessous les centaines d'individus qui ont participé à ce projet, et je demande à ceux que j'oublierais de mentionner de bien vouloir m'en excuser.

La famille et les amis : D'abord et avant tout ma femme, Barbara. Elle m'inspire, elle nourrit mes rêves, elle m'accompagne dans mes pérégrinations autour de la planète Barbecue, elle révise tous mes textes, elle est la *consigliera* vers laquelle je me tourne quand des obstacles se dressent sur la piste de mes recherches, elle est la brise qui soutient mon vol. Si ma signature apparaît sur la page couverture de ce livre, la sienne devrait en orner chaque page.

Nos enfants : Jake, lui-même un excellent chef cuisinier (j'inclus ici plusieurs de ses recettes) ; Betsy, et Gabriel, son mari. Au moment où ce livre était en pleine production, Betsy a accouché d'un réel petit trésor, une future grande adepte du gril, notre petite-fille, Ella Francesca. Gabriel m'a servi d'interprète dans mes contacts avec les grillardins hispanophones de la planète Barbecue.

Suzanne et moi lors d'un épisode de « Barbecue University ».

Mon assistante, Nancy Loseke, a mis chaque recette à l'épreuve, corrigé chaque page de texte et géré la moindre urgence, en plus de me garder autant que faire se peut sur le qui-vive avec des émissions de télévision, des tournées de promotion, du développement de produits et mille et une autres activités. Elle va sûrement au-delà de sa description de tâches, et la bonne grâce avec laquelle elle s'acquitte de tout lui fait honneur. L'extraordinaire Arthur « A. J. » Mindermann, Heidi Robb, Stephanie Leonard et Heidi Toledo assistent Nancy dans la vérification des recettes, tandis que Greer Flax et Bianca Rojas lui apportent leur contribution dans les tâches éditoriales.

Workman Publishing : On se rend toujours compte avec le recul que certaines rencontres ont été décisives. Mon éditeur intellectuel, Suzanne Rafer, figure en tête de liste. Elle a contribué à la naissance de dix de mes livres grâce à son amitié, son enthousiasme, sa loyauté et une incroyable conscience professionnelle. Qu'un manuscrit de plusieurs centaines de pages devienne le livre que vous tenez entre vos mains et que tous ceux qui ont collaboré à *Planète Barbecue* aient survécu à cette expérience éditoriale ardue, voilà qui confirme sa réputation d'excellence. Évidemment, nous devons tout à notre rédacteur en chef et grand patron, Peter Workman (et sa femme, Carolan), dont l'intelligence, l'ouverture d'esprit et l'humour enrichissent tous mes livres.

Les photographes : Les quelque 600 clichés reproduits dans *Planète Barbecue* sont le reflet du travail de plusieurs photographes de talent. Ben Fink a réalisé les photos des recettes et des préparations avec l'aide de la styliste culinaire Jamie Kimm et de l'accessoiriste Sara Abalan. Penny de los Santos est responsable des séquences russes et de la section sur les données essentielles qui apparaît en fin de volume ; Anastasio Mentis a photographié la Grèce. Philip Hoffhines a fait des miracles avec Photoshop. J'adresse un merci très spécial à Mic Garofolo, du Broadmoor. J'ai moi-même capté beaucoup des autres photos, ce qui prouve que j'ai eu raison d'avoir privilégié l'écriture plutôt que la photographie.

L'histoire : Mon cousin et professeur d'anthropologie David Raichlen m'a éveillé aux conséquences sur l'évolution humaine de la cuisson au feu. Il m'a ensuite permis de rencontrer le Dr Richard Wrangham, dont l'ouvrage intitulé *Catching Fire : How Cooking Made Us Human* devrait figurer dans la bibliothèque de tous ceux qui s'intéressent à la cuisine et à l'histoire de l'humanité. Alain Turq a été mon guide lors de ma visite du merveilleux Musée national de la préhistoire, tandis que Bernard Ginelli et Jacques Collina-Girard m'ont enseigné comment l'homme primitif s'y prenait pour faire du feu.

Les voyages : La recherche et la rédaction de *Planète Barbecue* m'ont amené à sillonner six continents et cinquante-trois des soixante pays qui y sont représentés. Je n'y serais pas parvenu sans les précieux conseils de Nikolai Baratov, Anya Von Bremzen, Anita Cotter, Marian Goldberg, Mark Miller, Debra Rainey et Patricia Schultz. Voici quelques-unes des personnes qui m'ont généreusement offert leur temps et leur expertise dans les différents pays que j'ai visités.

Argentine : Nelida Bernal, Sam Blum, Puppe Mandl

Australie : Vic Cherikoff, Robert Hart, Lee Gilmour, Leilani Mason, Merilyn Newnham

Azerbaïdjan : Mehman Huseynov, Amina Maharramova

Belgique : Peter De Clercq

Brésil : Arri et Jair Cosr, *Claudio Nunes, Tiego Ribeiro et* Maeve O'Meara, Fuad « Dinho » Zegaib, Paulo Zegaib

Cambodge : Chhive et Ngoy, Siddharth Mehra, Jonathan Phillips

Canada : Sylvie Archambault, Sébastien Arsenault, Pierre Bourdon, Pierre Lespérance

Colombie : Carlos Gómez et Juan Pablo Gómez, Andrés Jaramillo, Andrés Reyes et Martha Izquierdo, Ricardo Restrepo

Danemark : Martin Eriksen, Dennis Lange Kristensen, Stig Pedersen

France : Rosa Jackson, Olivia Mathe de l'Hôtel de Toiras

Allemagne : Manfred Abrahamsberg, Deitmar, Anna et Andreas Brunk, Gerrit Ervig, Marco Greulich, Victoria Larsen et Julia Pluger de l'Office National Allemand du Tourisme, Claus Marx, Ralph Menn, Jurgen Putz

Grèce : Aglaia Kremezi et Costas Moraitis, Anastassios Mentis

Guam : Steven Cruz, Rueben Olivas

Pays-Bas : Otto Haan et Chris de Graff de Karakter Uitgevers

Hongrie : Attila Zoltan Garai, Judy Raichlen

Inde : Tehmu Anklesaria, Robyn Bickford, Stephen Vincent Fernandez de l'hôtel Imperial, Salma Husain, Jamie et Russell Kaplan, Narendra Kothiyal, Deepak Kumar, Anurag Masson

Indonésie : Liv Gussing, Morgan Lonergan

Israël : Phyllis Glazer

Italie : Paola Canali, Chiara Centamori, Giorgina Mazero et Giovanni Fracassi du restaurant Da Ivo, Fabio Tedesco

Jamaïque : Helen Ames et Elisa Feeershtadt du Ruder Finn, Paul Bowen, Carey Dennis et Cynthia Perry de l'Office du tourisme jamaïcain

Japon : Noriko Akashi, Etsuko Kawasaki et Yuu Morakami de l'Office National du Tourisme japonais, Elizabeth Andoh du programme de formation culinaire « A Taste of Culture », Michael Kowamura de Artist House, Tachi Nagasawa et Miko Yamanouchi, Shiori Suzuki

Kenya : Samuel Kariuki et Daniel Kiplagat du restaurant Carnivore

Malaisie : Azlina Abdul Aziz et Nor Ashikin Samat du bureau de tourisme malais Tourism Malaysia, Bong Geok Choo, Haj Samuri Hak Juraimi, Azlinah Kudari, Nor Ashikin Samat

Mexique : José Calan Mut et Mirna Couoh Poot du Antojitos « Calan », Francisco Hernandez Romero, Rubi Sandores Lopez, Roger Sauri, Gustavo Rivas-Solis

Maroc : Rafih et Youssef Benjelloun, Abdel Kader Bou Egudada

Philippines : Alex Paman, Michael Profeta

Russie : Nikolai Baratov, Stalic Khankishiev, Sergei Logvinov, Alexei Sobolev du restaurant Uzbekistan, Arutyun Yengoyan

Serbie : Milica Bookman, Verica Ignjatović, Uroš Marković, Milenko Samardzich

Singapour : K. F. Seetoh de Makansutra

Afrique du Sud : Paul Appleton de chez Nando's, Simon Nash et Justine Lawson des grills Cadac

Corée du Sud : Wendy Chan, Jangbae Yoon et Young-ho Moon de la Korea Agro-Fisheries Trade Corporation

Espagne : Victor Arguinzoniz, Rosello Bas, Gery Dawes, Matias Gorrochategui

Thaïlande : Karnon « Ton » Chartisathian, Allan Dresnerm Cholthicha « Ja-aey » Kamviengcham

Turquie : Engin Akin, Ferhat Boratav, Hamit Ertas, Patrick Hannish, Filiz Hosukoglu, Bilge Hosukoglu

Uruguay : Francis Mallmann, Mikey Roel, Diego Sielbach, Fernando Velázquez, Felipe Velázquez

Vietnam : Michael Montella, Ngo Tung Thanh, Nguyen Dinh Thanh

Enfin, un grand merci à quelques-uns des acteurs hors champ qui font tourner la machine barbecue : Chuck Adams et toute l'équipe de The Companion Group ; Matt Cohen et toute l'équipe de Resolution Pictures ; Steven Schupack et toute l'équipe de la Maryland Public Television ; Creg Reed et toute l'équipe du Broadmoor, ainsi que Tony Herreira et toute l'équipe de Delta Force ; Jim Stephen, Mike Kempster, Sherry Bale et Jeanine Thompson de la Weber Stephen Products Company.

Table des matières

Introduction:
Une journée sur la planète Barbecue 7

La découverte du feu et l'invention du barbecue 9

Chronologie:
Deux millions d'années dans l'histoire du barbecue 14

Le barbecue éthique 18

Hors-d'œuvre 19

Salades 67

Pains grillés 87

Bœuf, veau et gibier 113

Porc 163

Agneau et chevreau 217

Viande hachée 245

Volaille 277

Poissons 319

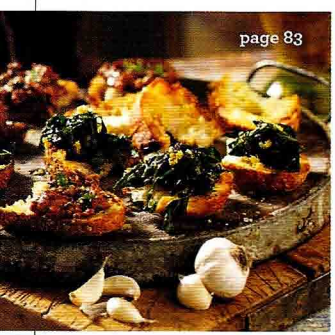
Mollusques et crustacés 355

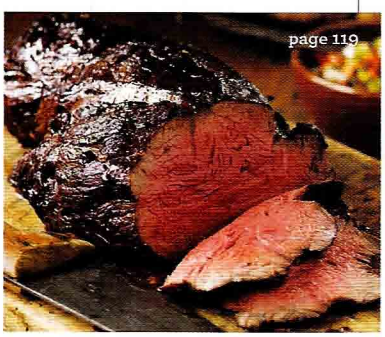
Légumes et mets végétariens 375

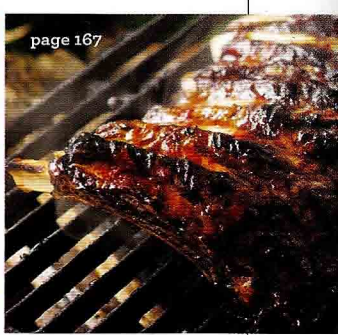
Desserts 399

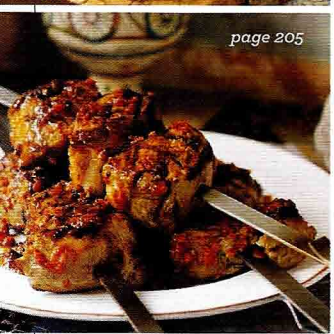
Les principes de base de la cuisson sur feu vif 423

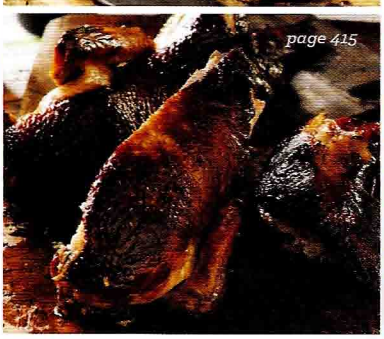
Crédits photographiques 441
Index 443

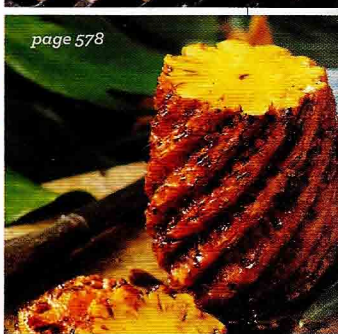










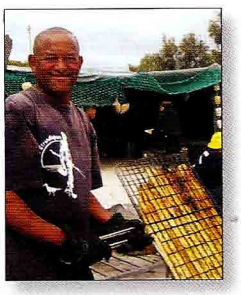


Une journée sur la planète Barbecue :

(Le tour de l'horloge — vingt-quatre heures)

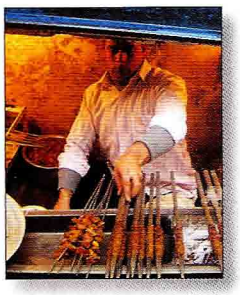
La cuisson au feu est la plus ancienne et la plus universelle des méthodes de cuisson. Au moment où j'écris ces lignes, soit 9 h, heure normale de l'Est, il est :

10 h *en Argentine*
L'*asador* (l'officiant grilleur) fait cuire devant des flammes nues des agneaux entiers assujettis à des armatures verticales en croix : c'est l'*asado gaucho* (grillade à la mode des gauchos).



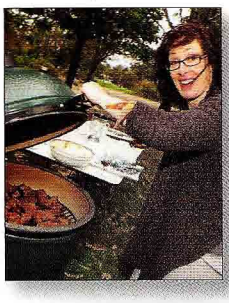
15 h *en Afrique du Sud*
Un maître du *braai* (barbecue) fait griller un poisson gras, le cobia, et des *rooster brood* (pains mollets au levain) sur des braises de bois flotté.

16 h *en Grèce*
Le patron d'une *taverna* fait rôtir à la broche un porc à l'origan sur un feu au charbon de bois.



18 h *en Inde*
Un *kababi-wallah* (grilleur de kebabs) du Vieux Delhi surveille la cuisson d'un assortiment de kebabs sur un gril au charbon de bois appelé *sigri*.

21 h *en Malaisie*
Une maître grilleuse enveloppe une pastenague (poisson de la famille des raies) enrobée d'épices dans des feuilles de bananier pour la faire griller sur des braises de coquillages. Son homologue indonésienne ventile le même combustible au moyen d'un éventail en paille afin de faire cuire des satés — les plus petits kebabs du monde.



23 h *à Melbourne*
Aux antipodes, une adepte australienne du barbecue retire des brochettes de kangourou du gril et laisse lentement s'éteindre d'elles-mêmes les braises de racines de malee.

Bienvenue sur la planète Barbecue ! Vingt-quatre heures sur vingt-quatre, sept jours sur sept, on pratique sur les sept continents l'art de la cuisson sur feu nu (même en Antarctique où, le 13 septembre 2008, des scientifiques russes ont bravé un froid extrême pour faire cuire sur le gril ces chiches kebabs de porc si prisés en Russie, les *shashliks*).

Pour certains, notamment les habitants du sud des États-Unis, le mot barbecue évoque la pointe de poitrine à la mode du Texas ou le porc en filaments de la Caroline du Nord, cuits lentement (une demi-journée environ) sur chaleur indirecte, à une température peu élevée (le plus souvent de 120 °C/250 °F), avec une abondante fumée de bois. Pour d'autres — la majorité des populations de la planète Barbecue — il évoque la cuisson directe et rapide, à feu vif, de biftecks, de côtelettes, de brochettes, de burgers, de pains, de légumes et de fruits. La cuisson sur le feu donne lieu presque partout à un repas communautaire, le plus souvent préparé et servi en plein air. (L'Italie et la Corée font exception à la règle : la cuisson sur gril y est généralement pratiquée à l'intérieur en automne et en hiver.)

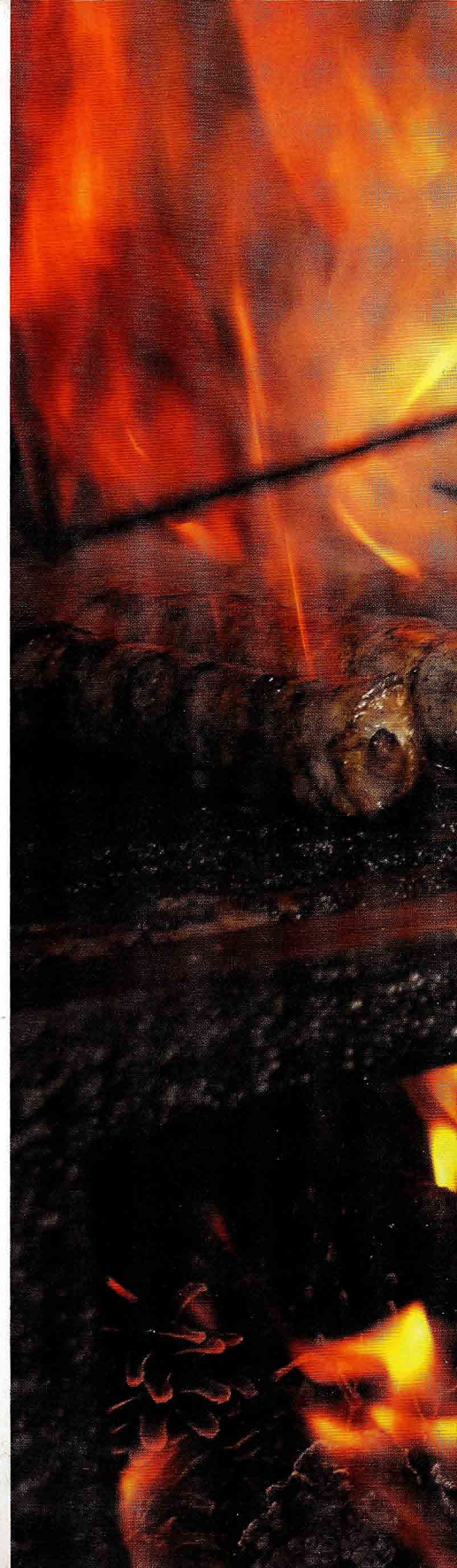
La notion de barbecue englobe donc dans ce livre différents concepts : le très ancien art de cuire sur feu nu, une méthode spécifique de cuisson et de fumage au bois, une grande variété de mets emblématiques, un repas préparé et savouré en plein air, et une expérience gastronomique collective. Quand je dis « barbecue » — comme dans « planète Barbecue » — c'est tout cela que ce mot désigne.

Il y a près de deux millions d'années, nos ancêtres préhistoriques ont découvert l'art de la cuisson sur feu ouvert (le prochain chapitre rend compte en détail de cette extraordinaire conquête). J'ai décidé, il y a quinze ans, de suivre la piste des grillades dans le monde. Ainsi, au cours des cinq dernières années, j'ai visité plus d'une cinquantaine de pays, répartis sur six continents, en vue de la rédaction de *Planète Barbecue*.

Vous trouverez dans les pages qui suivent d'innombrables variations sur les thèmes de la grillade, du barbecue et du fumage — du rustique *fogo de chão* brésilien (feu de camp) jusqu'à la cuisson sur gril de haute technologie de l'avant-garde culinaire espagnole. Je me suis intéressé aux principaux groupes alimentaires — il y est évidemment question de bœuf, de porc, d'agneau et de fruits de mer, mais aussi de curiosités telles que les salades, pains et desserts cuits sur le gril. J'ai inclus des recettes traditionnelles de barbecue — côtes, pointe de poitrine, chiche kebab, *bistecca alla fiorentina* — et d'étonnantes préparations telles que le *lomo al trapo* colombien (filet de bœuf en croûte de sel enveloppé dans un torchon de coton et carbonisé sur les braises) et la crème glacée grillée de l'Azerbaïdjan.

J'ose espérer que la lecture de *Planète Barbecue* et les expériences culinaires que ce livre vous inspirera vous procureront autant de plaisir que j'en ai eu moi-même à le documenter et à l'écrire.

Steven Raichlen



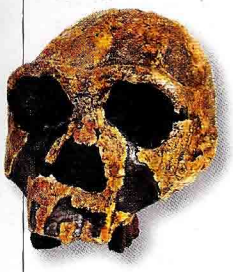
La découverte du feu et l'invention du barbecue

J'ai devant moi une statue grandeur nature, mais assez peu expressive, d'une femme néandertalienne qui tient au-dessus de la flamme un morceau de viande rouge piqué sur un bâton. Cette scène a lieu à Préhisto Parc, un site d'interprétation de l'homme de Neandertal, à Tursac, dans le sud-ouest de la France. Je suis venu dans la vallée de la Dordogne, berceau de la préhistoire, afin de tenter d'y trouver la réponse à une question tout ensemble personnelle et professionnelle qui me poursuit depuis deux décennies. Pourquoi les êtres humains éprouvent-ils un engouement aussi féroce pour le barbecue ?

Barbecue néandertalien dans le sud-ouest de la France, ca. 40 000 av. J.C. (reconstitution, Préhisto Parc).

Nous nous disputons avec fièvre au sujet des meilleurs maîtres d'œuvre du gril, des meilleurs appareils et de la meilleure façon de nous en servir. Nos discussions sur les subtilités de la cuisson au feu — combustibles, assaisonnements, techniques — suscitent en nous les mêmes bouillonnements que ne le faisait, chez les théologiens du Moyen Âge, le débat sur le sexe des anges (cette métaphore théologique est délibérée: le barbecue est une expérience quasi mystique pour un très grand nombre d'individus). Le grillage engendre beaucoup plus de passion que la préparation d'une soupe, la cuisson des légumes à la vapeur ou le pétrissage du pain. Ce n'est pas une simple affaire de goût ou de technique, et j'espère que ma visite à Préhisto Parc m'aidera à trouver la réponse que je cherche.

Quand l'homme de Neandertal est entré en scène il y a quelque 130 000 ans, l'art de la cuisson sur feu nu avait déjà fait beaucoup de chemin. Une brève visite des reconstitutions du parc — chasse et trappe; fabrication d'outils et domestication du feu; vie, repas et même dévotion communautaires — montre bien que le fait de cuire ainsi la viande influençait déjà le quotidien. L'acte de griller et de rôtir la viande va au-delà de la simple méthode primitive de cuisson, puisqu'il a profondément influencé notre façon de penser et de vivre avec les autres, et même notre apparence.



Crâne fossilisé de Homo erectus, *le premier de nos ancêtres humains à cuire sur feu nu.*

Quand cela a-t-il commencé? Certainement pas avec Lucy, la minuscule australopithèque dont le fossile vieux de 3,5 millions d'années a été découvert en 1974 dans les Gorges d'Olduvai, en Éthiopie, par le paléoanthropologue Donald Johanson et son étudiant Tom Gray. Lucy est l'un de nos premiers ancêtres hominidés capables de locomotion bipède (une première étape importante dans le développement de l'espèce humaine), mais son cerveau, dont le volume ne représente que le tiers du nôtre, était trop petit pour qu'elle ait été apte à la fabrication d'outils, à une forme évoluée de communication, et encore plus à l'utilisation du feu.

La découverte du feu

Il est tout aussi peu probable que le barbecue soit né avec *Homo habilis* (littéralement, « homme habile »), un autre de nos ancêtres, postérieur à Lucy, sans doute le premier qui ait façonné des outils en pierre il y a environ 2,3 millions d'années. Certes, à en juger par les nombreuses traces d'entaille sur les os fossilisés d'animaux datant de cette période, *Homo habilis* avait développé des talents accessoires à la cuisson au barbecue, soit l'abattage du gibier et son dépeçage. Mais ses grosses dents, ses mâchoires proéminentes et son bourrelet sus-orbitaire ne lui auraient pas été indispensables s'il avait su cuire ses aliments.

Non. L'honneur de cette découverte revient à un plus proche ancêtre, *Homo erectus,* apparu dans la savane africaine il y a 1,9 million d'années. Cet « homme dressé » était une créature extraordinaire, agile, débrouillarde et ambitieuse. L'un de ses exploits, et non le moindre, a été de dominer le monde. En effet, en l'an 800 000 av. J.-C., le territoire de l'« Homme dressé » englobait l'Afrique, l'Europe, le Proche-Orient, le Moyen-Orient et l'Asie.

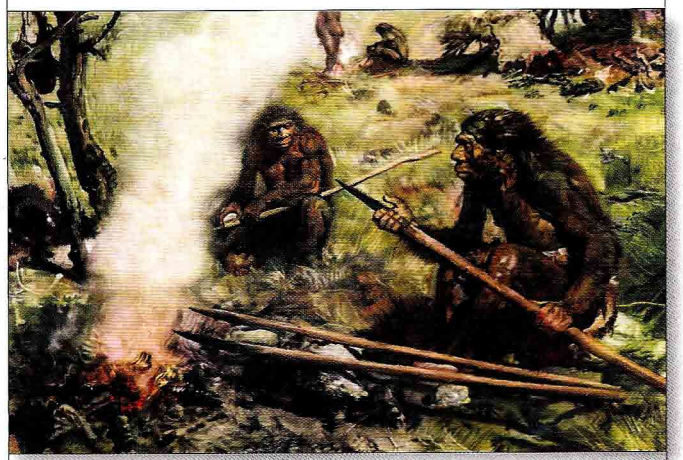
La capacité crânienne d'*Homo erectus* est supérieure à celle de ses prédécesseurs (de 950 à 1200 centimètres cubes, soit proche de la nôtre qui est de 1400 centimètres cubes); son système digestif est plus performant; il sait fabriquer des outils évolués; il possède une organisation sociale complexe et sans doute est-il capable de langage articulé. Ce progrès, il le doit à une découverte fondamentale: la cuisson des aliments par le feu. En d'autres termes, cet ancêtre hominidé qui nous ressemble sans être encore tout à fait une créature moderne est l'inventeur du barbecue.

Le lieu et la date de l'apparition du premier barbecue donnent matière à discussion aux anthropologues. Était-ce la grotte de Swartskrans, en Afrique du Sud, où des chercheurs ont découvert les restes calcinés d'ossements d'animaux datant de 1,5 à 1 million d'années av. J.C. ?

Ou est-ce le site de Gesher Benot Ya'acov, au bord du Jourdain, en Israël, un campement préhistorique où des hachereaux, des silex, des ossements d'animaux et des grattoirs portent des traces de feu qui remontent aux environs de 790 000 ans avant notre ère ?

Peut-être encore s'agit-il des cavernes de la Colline de l'os de dragon, près de Pékin, où des os calcinés et des pierres noircies par le feu permettent de penser qu'*Homo erectus* utilisait déjà le feu pour cuire ses aliments 750 000 ans av. J.C. ?

La domestication du feu et la cuisson des aliments étaient-elles des aptitudes acquises, transmises de père en fils (ou de mère en fille) et d'une collectivité à l'autre, ou sont-elles apparues en plusieurs endroits à la fois, de façon aussi spontanée et aléatoire que la foudre qui a très vraisemblablement été la première source de feu de nos ancêtres ?



Homo erectus *et la domestication du feu.*

Comment la cuisson par le feu a-t-elle fait son apparition ? Il est indubitable que le hasard y a été pour quelque chose : un feu de forêt aura rôti sur pied un aurochs (ancêtre du bœuf actuel) ou un *hippidion* (genre d'équidé), et un *Homo erectus* affamé (ils avaient sans doute toujours faim) y aura goûté pour aussitôt émettre le premier ronron d'extase gastronomique de l'histoire.

Quoi qu'il en soit, *Homos erectus* a pris l'habitude de cuire sa viande au feu avant de la manger — donc, de faire du barbecue — de 1,8 million à 800 000 ans avant notre ère (le débat reste ouvert chez les anthropologues quant à la date). Les conséquences évolutives de ce geste ont été considérables. Il s'est sans doute agi de la plus importante invention humaine de tous les temps.

Dans un ouvrage fascinant intitulé *Catching Fire: How Cooking Made Us Human,* Richard Wrangham signale que les aliments cuits sont beaucoup plus faciles à mastiquer que les aliments crus dont se nourrissent les autres primates, ceux d'hier et ceux d'aujourd'hui. Selon Wrangham, nos cousins hominidés modernes occupaient six heures de la journée à mastiquer pour se nourrir, ce qui les privait de six heures pour chasser, fabriquer des outils, avoir une vie sociale, structurer et développer un langage articulé, un art et une culture.

Le barbecue : premier aliment du cerveau

La chose à retenir est que la cuisson des aliments facilite leur digestion et leur métabolisme. Et savez-vous quelle partie du corps humain réclame le plus d'énergie (jusqu'à 20 pour cent de notre alimentation) ? Le cerveau. La grillade est le premier de tous les aliments du cerveau. Elle est la condition préalable et le principal agent de développement de l'organe du corps qui confère aux êtres humains un avantage concurrentiel : un cerveau de grande taille. Les changements anatomiques qu'entraîne la consommation d'aliments cuits chez *Homo erectus* sont époustouflants. Ses dents rapetissent et ses mâchoires s'affinent, ce qui délie la bouche et la langue et favorise l'élocution, tandis que les cavités crânienne et occipitale s'élargissent pour accueillir un cerveau de plus fort volume. Cent mille ans à peine après sa découverte de la cuisson sur feu nu (à peine un clin d'œil dans l'histoire de l'humanité), *Homo erectus* cesse d'être une créature simiesque pour prendre une apparence quasi humaine.

La portée sociale du premier barbecue est encore plus révolutionnaire. Le feu éloigne les prédateurs. Grâce au feu, il devient possible de dormir dans des campements aménagés au sol plutôt que de passer la nuit dans les arbres. On se rassemble autour du feu pour faire la cuisine, manger, flâner et dormir. Le feu favorise les interactions sociales et le partage de la nourriture entre membres d'une même collectivité. Il est à l'origine de la division du travail, d'abord entre les hommes et les femmes, puis entre les chasseurs et les cueilleurs, et plus tard entre ceux qui gardent le foyer (au propre et au figuré) et ceux qui travaillent à l'extérieur. La pensée, la parole, la famille, la collectivité, la division du travail et, au bout du compte, la civilisation doivent leur existence à cette merveilleuse invention qu'est la cuisson par le feu.

Bien entendu, l'écart qui sépare l'exploitation du feu dont nous a fait cadeau la nature et la préparation de

grillades sur commande est immense. Des centaines de milliers d'années ont dû s'écouler avant que nos ancêtres les hominidés puissent non seulement domestiquer le feu, mais aussi le créer. Leur apprentissage s'est fait étape par étape — comment transférer le feu d'un point à un autre en transportant une bûche enflammée, une torche ou une carapace de tortue remplie de braises, et comment empêcher le feu de s'éteindre pendant des jours, des semaines ou des mois dans des fosses à feu soigneusement entretenues. (Le défi que représente la domestication du feu durant la préhistoire est admirablement rendu dans le film *La Quête du feu.*) Or, comment avons-nous appris à allumer un feu à volonté? J'ai trouvé la réponse à cette question durant ma visite à Préhisto Parc.

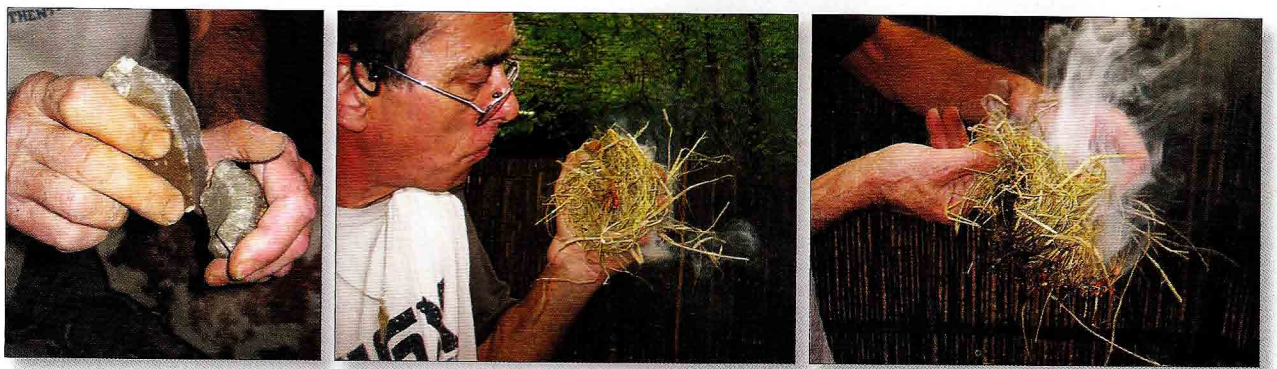
Allumer un feu — plus facile à dire qu'à faire

Bernard Ginelli n'a rien d'un homme des cavernes, ainsi chaussé de Nike et revêtu d'un t-shirt DSX. Mais si une machine à voyager dans le temps devait me déposer au paléolithique, c'est lui que je voudrais pour guide. Ginelli a passé son enfance en Dordogne, tout près de Préhisto Parc et, sur la ferme où il a grandi, il a exhumé des centaines de hachereaux et de pointes de flèche datant de l'âge de la pierre. Au parc, où il est chargé de la fabrication d'outils, du lancer du harpon et de l'allumage du feu, il est en quelque sorte un ambassadeur culturel entre l'homme de Neandertal et la France du vingt-et-unième siècle.

Il existe deux méthodes de base pour allumer un feu, nous dit Ginelli: la percussion et la friction. La première méthode consiste à frapper deux pierres l'une sur l'autre pour créer une étincelle qui embrasera l'amadou — ce qui semble beaucoup plus facile que ce ne l'est en réalité. Frapper l'une sur l'autre deux pierres de silex produit un grand nombre d'étincelles, mais pas de feu. La raison en est que l'étincelle ainsi produite doit être chaude, qu'il faut aussi de l'amadou (effilochures d'un champignon cotonneux), un creuset adéquat (nid de paille sèche), et quand l'étincelle entre en contact avec l'amadou, il faut la ventiler correctement de la main ou du souffle pour faire naître la flamme.

Je m'essaie une douzaine de fois, puis Ginelli m'indique gentiment mon erreur. Le secret réside dans la pierre. Pour produire une étincelle chaude, il faut qu'une des pierres renferme du métal: par exemple, la marcassite. *Homo erectus* aurait pu s'acharner toute sa vie à frapper deux pierres l'une contre l'autre (ce qui est sans doute arrivé à bon nombre d'entre eux), réussir à produire suffisamment d'étincelles pour faire croire à un feu d'artifice, et ne jamais créer de flamme. Mais moyennant une percussion correcte du silex contre la marcassite, le bon amadou et une ventilation adéquate, l'ignition se produit en deux minutes — ainsi que l'a démontré Ginelli. Les hominidés ont fabriqué des outils par percussion depuis l'ère d'*Homo habilis*, il y a plus de deux millions d'années. Avec le temps, certains d'entre eux ont sûrement constaté que, si l'une des pierres était de la marcassite, l'étincelle créée pouvait allumer un feu.

Ou peut-être que non. Quelques semaines plus tard, j'ai rencontré un autre historien de la préhistoire, le professeur Jacques Collina-Girard de l'Université de Marseille. Selon lui, il est plus probable que nos ancêtres aient adopté la méthode par friction, c'est-à-dire le frottement de deux pièces de bois. Si vous en avez jamais fait l'essai quand vous étiez enfant ou dans le cadre d'une émission de téléréalité, vous savez que ce n'est pas du tout facile. En fait, sans archet ni foret, c'est pratiquement impossible.



DE GAUCHE À DROITE: *Bernard Ginelli produit une étincelle chaude en frappant un silex contre de la marcassite; l'étincelle enflamme l'amadou dans son nid de paille sèche; ventilé, le feu se communique à la paille.*

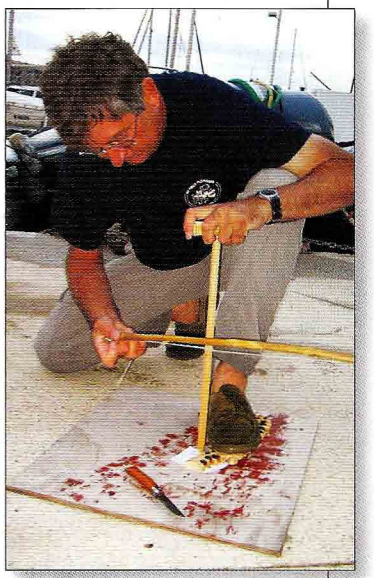
J'ai rejoint le professeur Girard sur les quais de Marseille. Fervent adepte de la plongée en scaphandre autonome, ce géologue et historien de la préhistoire effectue souvent des recherches archéologiques sous-marines. Il a dissipé mes doutes en une minute à peine en allumant un petit feu au moyen d'un archet et d'un foret. Évidemment, il a mis des années à savoir quel bois utiliser et quel amadou, et à déterminer la dimension et la forme exactes du trou d'amorçage pour créer un feu aussi vite et aussi facilement. Pour apprendre à faire du feu par friction, des milliers d'années d'essais et d'erreurs ont dû être nécessaires à *Homo erectus,* ou à ceux qui sont venus après lui, tel *Homo heidelbergus* (un hominidé au cerveau plus volumineux ayant fait son entrée il y a environ 600 000 ans), ou même au premier *Homo sapiens* (apparu il y a 200 000 ans).

L'avènement d'une nouvelle profession — maître grilleur

Quand l'homme a eu percé le secret du feu, les innovations se sont suivies à un rythme accéléré. Ce qui m'amène à la dernière étape de ma tournée, le Musée National de Préhistoire des Eyzies-de-Tayac. Ce musée national français abrite une des plus importantes collections d'artéfacts préhistoriques au monde. De nombreux objets devant leur existence à la domestication du feu par l'homme et à la méthode révolutionnaire de cuisson des aliments qui s'en est suivie y sont exposés : arcs et flèches, bolas et lassos pour la chasse, hameçons et harpons pour la pêche, couteaux de toutes formes et de tous tranchants pour le dépeçage de la viande.

On peut également y admirer un foyer primitif où, il y a 24 000 ans, les hommes de Cro-Magnon, qui sont tout à fait semblables à l'homme moderne d'un point de vue biologique et intellectuel, ont perfectionné l'art de la cuisson à chaleur directe, de la cuisson au tournebroche, de la cuisson sous la braise et de la cuisson sur piquet devant un feu ouvert (sorte de cuisson à chaleur rayonnante encore pratiquée de nos jours). Non loin, on peut voir dans une vitrine un autre genre de foyer à cuisson, soit un *four polynésien,* fait de deux grandes pierres plates enfermées entre des lits de braises. La dernière fois que quelqu'un l'a allumé, c'était en l'an 20 000 avant notre ère. Le maître grilleur argentin Francis Mallmann (la page 405 lui est consacrée) donnerait sans doute le nom de *infiernillo* (petit enfer) à cet ingénieux système constitué d'une sorte de grille placée entre deux feux, et précurseur de la cuisson à chaleur indirecte de notre époque.

Il est évidemment beaucoup plus difficile de déterminer ce que ces premiers grillardins ont fait cuire ainsi, mais des os noircis par les flammes et les extraordinaires peintures rupestres de Lascaux et de Pech Merle, en France, révèlent quelques-uns des animaux que nos ancêtres consommaient : aurochs, cerf (chevreuil), cheval, renne (caribou), bison et saumon, pour n'en nommer que quelques-uns. D'autres aliments calcinés trouvés sur le site de foyers datant de l'âge de la pierre incluent des glands, des pois et des pommettes. Ainsi qu'on peut le lire dans *L'Alimentation préhistorique,* une fascinante histoire de l'alimentation préhistorique dans le sud-ouest de la France, on a répertorié plus d'une centaine de sortes de viande, de plantes et de fruits de mer que nos ancêtres cuisaient au feu. Des dépôts de sel et des graines de moutarde fossiles permettent en outre de se faire une certaine idée des saveurs de cette cuisine au barbecue.



Le professeur Jacques Collina-Girard allume un feu au moyen d'un archet et d'un foret, selon la méthode par friction.

Si un gouffre sépare les feux primitifs d'*Homo erectus* des supergrils en acier inoxydable d'aujourd'hui, nous partageons néanmoins un lien commun avec ces anciens officiants grilleurs : notre passion pour le feu et l'emprise que celui-ci a sur nous. Ce qui me ramène à ma première question : *pourquoi* les êtres humains éprouvent-ils un tel engouement pour le barbecue ? La réponse est simple : parce que la découverte par nos ancêtres de cette technique de cuisson rudimentaire — la cuisson par le feu — nous a inexorablement engagés dans la voie de la civilisation et de la modernité.

Chronologie : deux millions d'années

1 800 000 ans av. J.-C.
Émergence d'*Homo erectus*, le premier de nos ancêtres fossiles à se servir du feu pour cuire ses aliments.

Homo erectus

750 000 ans av. J.-C.
Découverte d'ossements calcinés sur la Colline de l'os de dragon, près de Pékin : première preuve tangible attestant qu'*Homo erectus* cuisait ses aliments sur le feu.

650 000 à 250 000 ans av. J.-C.
Les premiers hommes apprennent à faire du feu à volonté. En percutant l'une contre l'autre une pierre de silex et une marcassite, ils produisent une étincelle chaude qui enflamme de l'amadou et de la paille.

30 000 ans av. J.-C.
Premier usage documenté du charbon de bois : c'est le pigment noir utilisé dans les grottes ornées d'Europe. Les premiers hommes fabriquaient déjà du charbon en faisant brûler du bois préalablement enterré ou enfermé dans une grotte ou un four pour en extraire toute l'humidité et concentrer le combustible. Le charbon produit une flamme plus chaude et plus propre que le bois, et son transport est beaucoup plus aisé. Il deviendra le combustible de choix pour le grillage.

La fabrication du feu à la préhistoire. Par percussion (à gauche) et par friction (à droite).

Bison peint à Lascaux il y a environ 17 000 ans.

20 000 ans av. J.-C.
L'homme de Cro Magnon invente la cuisson à chaleur indirecte en plaçant la viande entre deux pierres plates elles-mêmes disposées entre deux lits de braises. On peut voir un de ces foyers, dits *fours polynésiens*, au Musée national de Préhistoire des Eyzies-de-Tayac (Périgord).

14 000 ans av. J.-C.
Des artistes préhistoriques peignent les parois de la grotte de Lascaux, dans la vallée de la Vézère (Dordogne). Ces quelque 2000 figurations pariétales répertorient plusieurs animaux dont se nourrissait l'homme préhistorique, notamment l'aurochs (ancêtre du bœuf), le cheval, le cerf (chevreuil) et le renne (caribou).

10 000 ans av. J.-C.
Les vestiges végétaux d'un foyer préhistorique exhumé en France dans la région du Lot et exposé dans la grotte de Pech Merle — pommettes, pois, noisettes, blé et glands carbonisés — témoignent de l'enrichissement du répertoire culinaire des premiers maîtres du gril.

8500 ans av. J.-C.
Découverte de foyers au bois à Sarai Nhar Rai, dans le district de Pratapgarh (Uttar Pradesh), en Inde.

2600 ans av. J.-C.
Dans le district de Ganganagar (Rajasthan), à environ 400 km de Delhi, un ancêtre rôtisseur façonne dans l'argile un foyer à barbecue en forme de jarre que les Indiens utilisent encore à ce jour : le *tandour*.

850 ans av. J.-C.
Naissance du poète Homère dans le nord-ouest de la Turquie actuelle. L'*Iliade* et l'*Odyssée* sont les deux premiers chefs-d'œuvre de la littérature occidentale. On peut lire dans l'*Iliade* des descriptions de grillades de bœuf bardé de graisse, salé et arrosé d'huile et de vin.

Homère

800 à 300 ans av. J.-C.
Dans les Veda, qui sont des textes sacrés sanscrits, on trouve une description du *shulyam* (viande rôtie au tournebroche) et de cinq sortes de *rotis* (pain plat), incluant le *kandu pakva* (pain au tandour) et l'*angara pakva* (pain sur charbon de bois).

VIIIe s. av. J.-C.
Dans sa *Théogonie*, le poète grec Hésiode relate le mythe de Prométhée, fils de Titan et frère d'Atlas. Prométhée dérobe le feu à Zeus pour le donner à la race humaine en le dissimulant dans une tige creuse de fenouil. Furieux, Zeus crée Pandore pour se venger des hommes (une longue histoire) et enchaîne Prométhée à un rocher du Caucase où un aigle géant vient chaque jour lui dévorer le foie.

70 apr. J.-C.
Le sacrifice animal, une pratique courante dans les temps bibliques, connaît son apogée à Jérusalem. Selon l'historien romain Flavius Josèphe, plus de 250 000 agneaux, consumés par le feu, sont offerts en holocauste en cette seule année.

dans l'histoire du barbecue

Le Résumé de l'histoire naturelle des Antilles, d'Oviedo, renferme la première mention du mot barbecue.

Ier s. apr. J.-C.
L'écrivain Pétrone évoque une orgie romaine fictive — le banquet de Trimalcion — dont la pièce de résistance, un énorme porc rôti à la broche, est présentée aux convives sur un plateau. Un esclave muni d'un coutelas entame le ventre de l'animal, et par ces ouvertures s'échappent des saucisses grillées. Federico Fellini a reconstitué cette scène dans son film *Satyricon*.

258 apr. J.-C.
L'empereur romain Valérien condamne Laurent de Rome à mourir lentement, attaché à une grille posée sur des charbons ardents. La légende rapporte qu'il aurait dit à son tortionnaire : « Voici, misérable, que tu as rôti un côté ; retourne l'autre et mange » (*Assum est, inquit, versa et manduca*). Saint Laurent est le patron des grillardins et des maîtres grilleurs.

1095
Le pape Urbain II exhorte les chrétiens d'Occident à s'engager dans une campagne militaire pour libérer la Terre Sainte de la domination turque. Pendant deux siècles, neuf Croisades auront lieu. Les Croisés introduiront ainsi en Europe le cubèbe, le galanga, le mastic, le safran, et d'autres épices exotiques du Moyen-Orient, faisant naître une passion pour les assaisonnements complexes, précurseurs des mélanges d'épices à frotter du barbecue actuel.

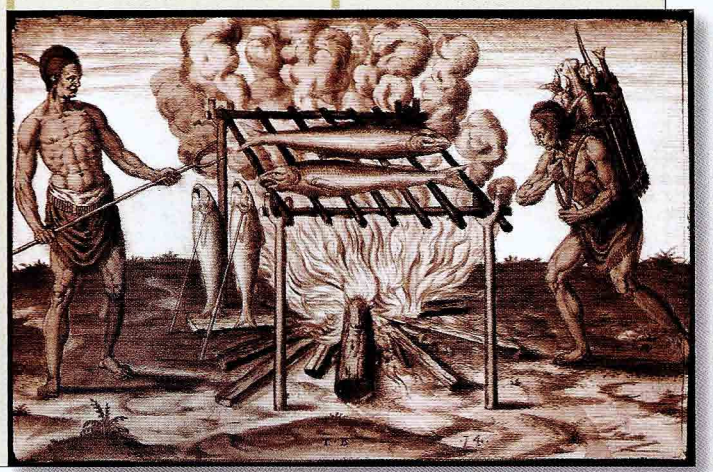
1248
Constitution à Paris, sous le règne de Louis IX, de la guilde des rôtisseurs d'oies, les Oyers (ou Ayeurs). En 1509, la guilde prend le nom de « Rôtisseurs ». Ses armoiries affichent deux broches croisées et quatre lardoires, le tout entouré des flammes du foyer. La *Chaîne des Rôtisseurs*, fondée en 1950, est l'une des plus anciennes sociétés gastronomiques internationales au monde.

1320
Naissance du plus célèbre cuisinier de l'Europe du Moyen Âge, Guillaume Tirel, dit Taillevent. Son livre, *Le Viandier*, regorge de préparations de mets grillés. (La cuisine médiévale se faisait essentiellement sur feu de bois.) Parmi les indications les plus inusitées de Taillevent, notons la manière de faire rôtir la grue cendrée, le cygne, le paon et même les œufs dans leur coquille. *Taillevent* est aussi le nom d'un célèbre restaurant gastronomique de Paris.

1360
À la demande du roi de France Charles V, Henri de Vic construit la première grosse horloge mécanique. Les horloges se répandent dans toute l'Europe dans le but d'aider les moines à observer les heures canoniales. Les cuisiniers adaptent la roue d'échappement des horloges au tournebroche, préfigurant ainsi la rôtisserie motorisée d'aujourd'hui.

1492
Christophe Colomb quitte l'Espagne avec trois caravelles dans la ferme intention de découvrir une voie plus rapide vers les pays d'Asie producteurs d'épices. En route, il découvre l'Amérique quand il touche les Bahamas et les Antilles. Parmi les curiosités qu'il rapporte ensuite en Europe il y a le *capsicum*, le piment. Cent ans plus tard, d'Afrique du Sud jusqu'en Inde et en Indonésie, les grillardins rehaussent de piment la saveur de leurs mets cuits au barbecue.

1516
L'aventurier et historien espagnol Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés est le premier Européen à décrire le *barbacoa*, une claie en bois placée au-dessus du feu qui servait alors aux Indiens taïnos de l'île d'Hispaniola à fumer le poisson et le gibier. Le mot *barbacoa*, duquel dérive notre « barbecue », apparaît pour la première fois dans le livre d'Oviedo, *Sumario de la natural historia de las Indias* (*Résumé de l'histoire naturelle des Antilles*), publié à Tolède en 1526.

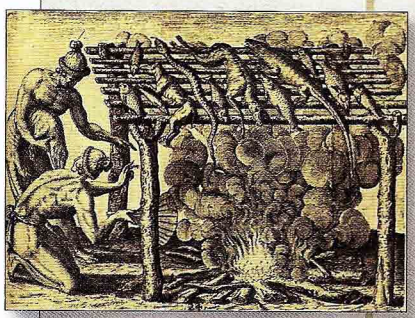


Barbacoa *amérindien tel que décrit par Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés. Remarquez la viande qui cuit sur une claie placée au-dessus d'un foyer fumeux. (Par le graveur belge Théodore de Bry, ca. 1590.)*

Chronologie : deux millions d'années

1575
La Cosmographie universelle d'André Thevet propose aux Européens une image beaucoup plus sinistre du barbecue dans le Nouveau-Monde — un festin cannibale de têtes et de membres humains cuits sur un gril, au Brésil. Le cannibalisme est l'excuse toute trouvée pour justifier les mauvais traitements infligés aux peuples autochtones par les colons européens.

1564
L'artiste français Jacques le Moyne de Morgues accompagne l'explorateur René de Laudonnière en Floride au cours d'une expédition destinée à établir la colonie huguenote de Fort Caroline, sur l'emplacement de la Jacksonville d'aujourd'hui (les Français ont débarqué en Amérique du Nord bien avant les Pèlerins). Le Moyne donne une des premières représentations visuelles d'un barbecue dans le Nouveau-Monde : poissons, serpents et alligators alignés sur une claie en bois au-dessus d'un foyer fumeux.



Mixed grill à la mode floridienne, vers 1564 apr. J.-C.

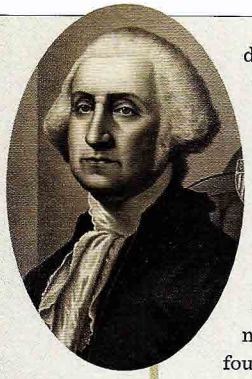
1582
L'expédition d'Antonio de Espejo introduit le piment mexicain dans ce qui est aujourd'hui le Sud-Ouest des États-Unis. Dans les années qui suivent, des fermiers et des bergers colonisent la région et y répandent une méthode, dite *al pastor* (à la mode du berger), pour cuire l'agneau à la broche. Aujourd'hui, les *tacos al pastor* (tacos de porc épicé et d'ananas, rôtis à la broche) sont très populaires dans toutes les collectivités américano-mexicaines d'Amérique du Nord.

Années 1650
Une des premières lois promulguées dans la colonie anglaise de la Virginie interdit le tir d'armes à feu lors d'un « barbicue » [*sic*]. C'est alors que se cristallise la double obsession des Américains pour la viande cuite au barbecue et les armes à feu.

1666
Le chirurgien français Alexandre-Olivier Exquemelin s'engage à bord d'un navire hollandais en partance pour les Antilles. Capturé par des pirates au large d'Haïti, il devient pirate à son tour en tant que chirurgien naval de Henry Morgan. Il est l'un des premiers à décrire le *boucan*, ce barbecue des Antilles françaises fait de viande séchée, salée et « boucanée » dans un fumoir dit *bukan*. Avec le temps, les aventuriers friands de *boucan* se feront appeler « boucaniers », dont dérive l'anglais *buccaneer*, pirate.

Boucanier

1732
Naissance de George Washington, grand amateur de barbecue (il relate de nombreux barbecues dans ses journaux intimes, dont un qui a duré trois jours) et premier d'une longue lignée de présidents américains qui ont su faire du barbecue un instrument de financement, de concertation et de diplomatie.



George Washington

1806
Dans les mots de Carl Sandburg, le repas de noces de Thomas Lincoln et Nancy Hanks — un barbecue — comprend « de la viande d'ours, du gibier, du dindon sauvage [...], un agneau entier rôti sur une fosse à charbon de bois et recouvert de branchages pour demeurer juteux, et une course dont l'enjeu est une bouteille de whisky ». Leur fils, Abraham, deviendra le seizième président des États-Unis. En abolissant l'esclavage, Lincoln a contribué à la création d'une nouvelle catégorie de fournisseurs, les maîtres grilleurs, dont certains établiront les premiers commerces de barbecue des États-Unis.

1882
En dotant un navire marchand, le *Dunedin*, du tout premier système de réfrigération, le financier, inventeur et exploiteur de ranch William Soltau-Davidson, né au Canada, peut transporter du bœuf d'Argentine en Europe. Le boom subséquent du marché de la viande fait de Buenos Aires la plus riche ville d'Amérique du Sud. Pour une superbe description d'un *asado* (barbecue) à Buenos Aires durant ces années fastes, lisez le roman *2666* de l'écrivain chilien Roberto Bolaño.

1886-1920
Naissance d'une institution américaine, la rôtisserie. Le South Side Meat Market — dont la spécialité est la saucisse au bœuf fumé dite « hot guts » (tripes chaudes) — ouvre à Elgin (Texas) en 1886. Le Kreuz Market — qui se spécialise dans la pointe de poitrine et la pointe d'épaule de bœuf au barbecue — ouvre à Lockhart (Texas) en 1900. En 1907, Henry Perry, un ancien steward de navire fluvial, lance la première rôtisserie de Kansas City, le Banks Alley

dans l'histoire du barbecue

Barbecue Stand. En 1915, Adam Scott vend du porc en filaments à Goldsboro (Caroline du Nord) et en 1918, à Owensboro (Kentucky), Charles Foreman ouvre le Old Hickory Bar-B-Que, dont la spécialité très prisée est le mouton au barbecue.

1921

L'industriel Henry Ford, désireux d'utiliser les chutes de bois résultant de l'industrie automobile, obtient une licence d'exploitation du processus mis au point par Orin F. Stafford pour transformer des chutes de bois, de la sciure, de la poussière de charbon, du borax, du calcaire et du nitrate de sodium en briquettes de charbon de bois, puis il lance la Ford Charcoal Briquet Company. Son ami Thomas Edison est le concepteur de cette première usine, dont la gestion est confiée à l'un des premiers concessionnaires Ford, le travailleur forestier E. G. Kingsford, qui lui donnera son nom par la suite. En 1973, la Kingsford Products Company passe entre les mains de Clorox, également propriétaire des réputées sauces barbecue KC Masterpiece.

Tandour à Kochi (Inde). Les charbons ardents dégagent une lumière vive.

1948

La Grande-Bretagne se retire de l'Inde qui acquiert son indépendance. La partition subséquente de l'Inde et du Pakistan déplace des milliers de réfugiés du Cachemire vers Delhi. Les nouveaux arrivants apportent avec eux leurs méthodes traditionnelles de cuisson du pain et de la viande dans des fosses en argile appelées *tandour*. Le premier restaurant de cuisine tandourie, Moti Mahal, ouvre ses portes à peu près à la même époque. C'est le début d'un engouement mondial pour le barbecue indien.

Le Weber Kettle Grill

1952

Le ferronnier George Stephen, un adepte de la cuisson sur gril, pourvoit de pattes et de prises d'air la moitié d'une bouée sphérique, et l'autre moitié de prises d'air et d'une poignée. Employé de la Weber Metal Works Company de Palatine (Illinois), il donne à son appareil le nom de « Weber Kettle Grill ». Grâce au couvercle, la cuisson à chaleur indirecte et le fumage deviennent possibles même dans votre cour arrière.

1959

Lark Hunter fait la démonstration du premier gril au gaz, le « Arklamatic », du nom des Arkla Industries (filiale de la Louisiana Power Company), à Baton Rouge (Louisiane). Deux ans plus tard, la Ohio Fuel Gas Company lance le premier barbecue domestique au gaz, le « Charmglow ». En 1960, Walter Koziol dévoile le « Perfect Host », le premier gril portable, encastré dans un chariot et alimenté au propane liquide. Koziol invente aussi le premier gril rectangulaire et le premier gril en aluminium massif résistant à la rouille.

1974

Un importateur d'Atlanta (Georgie), Ed Fischer, met en vente un grand gril asiatique en argile, en forme de dôme et fonctionnant au charbon de bois, le *kamado*. Ses acheteurs sont surtout des G.I. qui en ont fait l'expérience en Chine et au Japon durant la Deuxième Guerre mondiale. Fischer remplacera ensuite l'argile par une céramique mexicaine d'un vert spatial. Le « Gros Œuf Vert » est né et deviendra l'un des plus populaires barbecues au monde.

Le Gros Œuf Vert

1985

Chris Schlesinger et Cary Wheaton ouvrent le East Coast Grill à Cambridge (Massachusetts). À une époque où les chefs étoilés favorisent les présentations recherchées et les légumes miniatures, le East Coast Grill est le premier restaurant des États-Unis à faire un pôle d'attraction de son barbecue au bois. Ses généreuses portions, ses saveurs audacieuses, voire agressives, et son service décontracté donnent le coup d'envoi à un bistro américain nouveau genre. En 1990, Chris Schlesinger et John Willoughby publient *The Thrill of the Grill* et lancent la mode des livres de recettes au barbecue.

1998-2009

The Barbecue! Bible, d'abord publié en anglais chez Workman Publishing, puis en français aux Éditions de l'Homme (2009) sous le titre *La Bible du barbecue*, signale mon entrée dans l'univers de la cuisson au feu.

Le barbecue éthique : quelques mots sur les achats et les ingrédients

Il peut sembler curieux qu'un livre sur le barbecue prêche une saine alimentation. Mais beaucoup de choses ont changé depuis que j'ai écrit mon premier ouvrage sur le sujet, *La Bible du barbecue.* Plusieurs épisodes de contamination du bœuf haché par le colibacille et du poulet par la salmonelle ont eu lieu depuis, et même des légumes comme les épinards et les piments jalapeños n'ont pas été épargnés. La surpêche de nombreuses espèces de poisson et la multiplication des fermes piscicoles d'une propreté douteuse continuent d'affecter négativement l'environnement. N'oublions pas non plus la prolifération des cultures génétiquement modifiées et la mondialisation de la chaîne d'approvisionnement alimentaire qui augmente de 2400 km la distance parcourue par les aliments vendus dans les supermarchés.

Chacun de ces changements affecte la santé, la collectivité et la planète tout entière. Ces problèmes et leurs solutions dépassent largement le cadre du présent ouvrage, mais j'avoue que, ayant modifié ces dernières années mon alimentation et mes habitudes de consommation, j'ai maintenant la certitude que les changements que chacun de nous accepte d'apporter à ses habitudes individuelles peuvent grandement améliorer notre milieu de vie collectif. Pour paraphraser Michael Pollan, auteur de *Nutrition, mensonges et propagande,* chaque fois qu'on achète de la nourriture, on peut mettre sa fourchette au service du changement.

Voici donc dix principes de base que ma famille et moi-même mettons en pratique dans nos emplettes et dans la préparation des repas. Vous serez sûrement sensibles à certains d'entre eux.

MAGASINEZ LOCALEMENT : La consommation de produits locaux encourage les fermiers de votre région et diminue la dépense d'énergie dérivée des combustibles fossiles. Les produits locaux sont aussi moins chers et ils ont meilleur goût.

ACHETEZ DES PRODUITS DE SAISON : Le maïs, les pommes et les pétoncles (trois aliments dont il est question dans ce livre) sont disponibles toute l'année. Mais les aliments locaux et de saison sont plus goûteux et plus économiques. Et on a le plaisir de les attendre avec impatience quand ils sont hors saison.

FRÉQUENTEZ LES MARCHÉS FERMIERS : Les marchés fermiers offrent de merveilleux produits frais, locaux et de saison. En appuyant les producteurs de votre région vous consommez des aliments savoureux et vous garantissez à vos enfants et à vos petits-enfants l'accès à une alimentation locale de qualité.

ACHETEZ DE LA VIANDE D'ANIMAUX ÉLEVÉS EN LIBERTÉ : Les animaux qui picorent, broutent et se déplacent à l'air libre sont plus sains que des poulets entassés dans des batteries industrielles ou des bovins enfermés dans des parcs d'engraissement. C'est une forme d'élevage beaucoup moins cruelle, et le goût de la viande s'en ressent.

ACHETEZ BIO : Je ne sais pas ce que vous en pensez, mais je n'apprécie guère l'idée de consommer de la viande d'animaux nourris aux hormones de croissance et traités aux antibiotiques pour assurer leur survie dans des conditions de surpeuplement. La certification biologique garantit que les animaux ont été élevés sans drogues ni produits chimiques de synthèse. Résultat : leur viande goûte... la viande.

VÉRIFIEZ LA TEMPÉRATURE DE CUISSON : Le poulet et la dinde doivent toujours être cuits à une température intérieure de 77 °C (170 °F), les burgers et les saucisses à une température intérieure de 71 °C (160 °F). Munissez-vous d'un thermomètre instantané.

ACHETEZ ÉQUITABLE : La World Fair Trade Organization (Organisation mondiale pour le commerce équitable) assure aux paysans et aux producteurs agricoles des pays en développement des revenus décents et justes par rapport au labeur fourni. Recherchez la garantie « Commerce équitable » sur l'étiquette quand vous achetez du café, du sucre, du chocolat, des bananes et d'autres denrées. Vous paierez certes un peu plus cher, mais la satisfaction de faire le bien... ça ne s'achète pas.

ACHETEZ SAUVAGE : Quand Barbara et moi avons envie de saumon grillé ou fumé, nous attendons de pouvoir acheter du saumon sauvage. Il n'est pas toujours disponible et, oui, il coûte plus cher, mais sa texture et sa saveur sont supérieures à celles du saumon d'élevage. Sans parler du fait qu'à long terme il est aussi meilleur pour la santé.

ACHETEZ DES ESPÈCES SOUS-UTILISÉES : La surpêche a considérablement ramené les stocks de certaines espèces de poisson en deçà des niveaux acceptables. C'est le cas du cabillaud (morue fraîche) et du bar commun. D'autres espèces, particulièrement les poissons gras à chair sombre si prisés de la plupart des maîtres grilleurs de la planète Barbecue, sont abondantes, économiques et excellentes grillées. Elles comprennent, entre autres, le poulamon (loche), la morue charbonnière (rascasse noire) et le maquereau. La liste des espèces en danger varie d'une région et d'une année à l'autre. Pour en savoir plus, consultez des sites Web tels que www.greenpeace.org et www.pourunepêchedurable.fr.

FAITES DES GRILLADES ÉCOLOGIQUES : Si vous utilisez un barbecue au charbon, optez pour le charbon de bois naturel fait de bois entier et allumez-le à l'aide d'une cheminée d'allumage. Celle-ci présente l'avantage de réduire les résidus et les émanations de pétrole.

Hors-d'œuvre

Collybies à pied velouté grillées au bacon

LE POINT

OÙ : Kyoto (Japon)

QUOI : Champignons grillés au bacon à la japonaise

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Malgré leur nom exotique, les collybies se trouvent dans la plupart des boutiques d'aliments naturels et de spécialité et bien sûr dans les marchés japonais. D'autres champignons, des chanterelles aux champignons café, pourraient être apprêtés de cette façon. Vous devrez les faire cuire sur des brochettes de bambou.

Les collybies sont des champignons dans le style de Modigliani: longues, sveltes et belles avec de minces pieds et des chapeaux ivoire. Leur saveur est douce et légèrement terreuse. Mais leur plus grand atout est de pousser dans des grappes de la taille d'un bouchon de liège – juste le gabarit qu'il faut pour emballer et faire griller. Les Japonais les bardent de bacon alors que les Coréens utilisent de minces tranches de bœuf marinées dans une sauce soya (vous trouverez la version coréenne au bas de la page). De toute manière, le contraste entre le champignon doux et la viande salée est sensationnel. **4 PORTIONS**

4 grappes de collybies à pied velouté d'environ 30 g (1 oz) chacune
4 tranches de bacon d'environ 120 g (4 oz)

IL VOUS FAUT AUSSI
4 longueurs de corde de cuisine d'environ 15 cm (6 po) chacune

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Retrancher une bonne partie du pied spongieux de chaque grappe de champignons, en en laissant suffisamment pour garder la grappe intacte. Barder chaque grappe sur la largeur avec une tranche de bacon, en l'attachant avec un morceau de corde.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. Laisser une zone du gril non allumée pour faire une zone refuge.

Barbecue en Extrême-Orient: on fait souvent les grillades à votre table et la serveuse fait aussi office de maître grillardin.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les champignons sur la grille chaude et griller 2 à 3 minutes par côté, 8 à 10 minutes en tout, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce que le bacon et les champignons soient dorés de tous côtés. Si le gras du bacon crée des flambées, déplacer les champignons vers une autre partie du gril.

4 Transférer les collybies grillées sur un plateau ou dans des assiettes. Couper et jeter les cordes. Servir immédiatement.

VARIANTE

Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne: Lorsque les Coréens font griller des collybies, ils utilisent du bœuf au lieu du bacon et obtiennent un résultat sucré-salé en y ajoutant du sucre et de la sauce soya. Il y a plusieurs possibilités pour les coupes de bœuf. Vous pouvez tout utiliser, du filet jusqu'au haut de surlonge, pourvu qu'il soit tranché très finement contre le grain. Il ne vous faut que 120 g (4 oz), que vous pouvez mettre de côté la prochaine fois que vous achetez une pièce de bœuf.

Pour préparer une glace au soya et aux graines de sésame, mélangez 3 c. à soupe d'huile de sésame asiatique (foncée) ou de

COLLYBIES À PIED VELOUTÉ GRILLÉES AU BACON
et COLLYBIES À PIED VELOUTÉ GRILLÉES AU BACON À LA CORÉENNE

beurre non salé, 3 c. à soupe de sauce soya, 3 c. à soupe de sucre et 1/2 c. à café (1/2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu dans une petite casserole à feu vif. Faites bouillir 3 à 5 minutes pour obtenir un sirop épais.

Préparez les champignons et faites-les griller selon les indications des étapes 1 à 3 ci-contre en remplaçant le bacon par le bœuf. Commencez à badigeonner les champignons avec la glace au sésame et au soya après 2 minutes; badigeonnez-les copieusement. Transférez les champignons grillés sur un plateau ou dans des assiettes, coupez et jetez les cordes et nappez les champignons de sauce avant de servir.

Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe

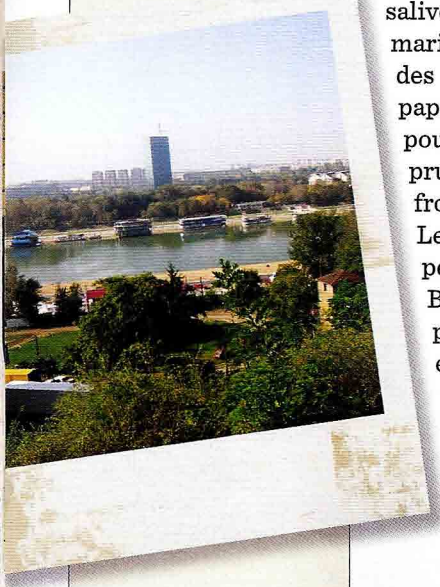
{ SEOSKI CEKIC }

LE POINT

OÙ : Serbie

QUOI : Des pruneaux farcis de fromage piquant, enveloppés de bacon fumé et grillés – difficile d'imaginer une nourriture pour les doigts plus simple et plus délicieuse, peu importe l'endroit.

COMMENT : Cuisson directe



Le restaurant Dacho à Belgrade correspond sans nul doute à l'image qu'on se fait d'un restaurant d'Europe de l'Est: il est caverneux mais chaleureux, orné de couronnes de piments rouges séchés et de tables recouvertes de nappes colorées. Chaque centimètre carré des murs est couvert d'artisanat serbe, de vaisselle peinte, de tissages et de pièces murales. Comme pour tout restaurateur slave, la première tâche du propriétaire Damir Ashmi a été d'installer un foyer dans la cuisine et un fumoir en brique dans la cour arrière.

Damir a élaboré sa carte en fonction d'une cuisine campagnarde qui fait saliver les Serbes: des piments grillés marinés (page 388), par exemple, ou des brochettes de porc en croûte de paprika (page 205). Quoi de mieux pour commencer un repas que des pruneaux sucrés à souhait, farcis de fromage salé et grillés avec du bacon. Les pruneaux nord-américains n'ont peut-être pas la saveur de ceux des Balkans ou de la France, par exemple, mais leur goût de prune sucrée est tout indiqué pour une cuisson sur le gril. D'où vient le nom de marteau? Le pruneau enveloppé de bacon et piqué avec un cure-dent ressemble vaguement à un marteau. **4 PORTIONS**

120 g (4 oz) de fromage gouda
16 pruneaux dénoyautés
4 tranches de bacon maigre, et un peu plus au besoin

IL VOUS FAUT AUSSI

16 brochettes de bambou courtes ou cure-dents en bois, trempés 1 h dans de l'eau froide pour couvrir, puis égouttés; un bouclier de papier d'aluminium (voir Note et page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune mais on peut assembler les « marteaux » plusieurs heures à l'avance.

1 Couper le fromage en morceaux de 6 mm (1/4 po) X 6 mm (1/4 po) X 2,5 cm (1 po) et en farcir les pruneaux.

2 Couper chaque tranche de bacon sur la largeur en 4 morceaux de manière à pouvoir envelopper un pruneau avec chacun. Envelopper chaque pruneau avec le bacon et le fixer en le piquant avec une brochette de bambou ou un cure-dent pour faire un marteau. On peut préparer les marteaux plusieurs heures à l'avance.

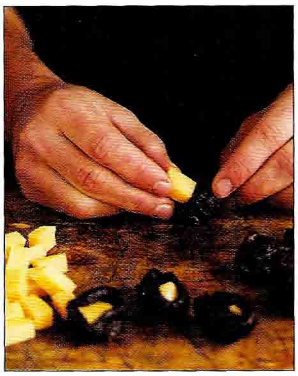
3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Laisser une zone du gril non allumée pour faire une zone refuge.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les pruneaux enveloppés sur la grille chaude, en mettant un bouclier en papier d'aluminium sous la partie exposée des brochettes ou des cure-dents pour les empêcher de brûler. Faire griller les marteaux 1 à 3 minutes par côté, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et le fromage fondu. En cas de flambée, déplacer les marteaux par-dessus le bouclier ou vers la zone refuge. Transférer les marteaux sur un plateau et servir immédiatement.

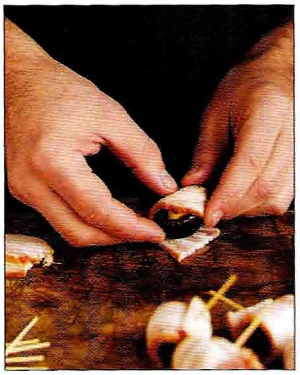
LE POINT

LES FAITS : Les pruneaux serbes sont décidément plus sucrés que ceux qu'on trouve en Amérique du Nord. Essayez d'acheter des fruits importés (des pruneaux d'Agen par exemple). Le bacon serbe est plus fumé que chez nous ; essayez de trouver un bacon de style campagnard, le plus fumé possible.

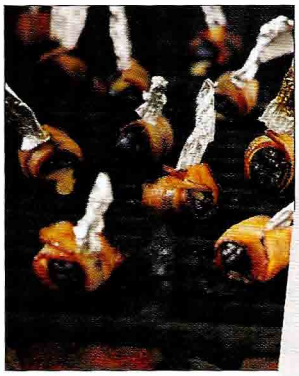
PRÉPARATION DES MARTEAUX VILLAGEOIS



1. *Farcir les pruneaux de cubes de fromage.*



2. *Envelopper les pruneaux farcis de tranches de bacon fumé.*



3. *Voici une façon d'empêcher les cure-dents de brûler: en les enveloppant dans du papier d'aluminium.*

« Marteaux villageois »; sucrés, salés, fruités et fumés en une seule bouchée.

Piments jalapeños farcis et grillés

Ces piments farcis au fromage et bardés de bacon que l'on fait griller sur un feu de bois incarnent le barbecue américain à son plus ingénieux, irrévérencieux et diabolique. L'idée de prendre un piment jalapeño en hors-d'œuvre pourrait vous sembler singulière (au Texas, c'est un légume d'accompagnement) mais soyez assuré que le fait de les épépiner atténue de beaucoup le piquant et le gril a le même effet. Les variations sur les ingrédients ne sont limitées que par votre imagination. **24 PIMENTS FARCIS ; 4 À 6 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Texas (É.-U.)

QUOI : Piments jalapeños farcis de bacon et de fromage (entre autres) puis fumés grillés

COMMENT : Cuisson indirecte ou fumage

LE POINT

LES FAITS : Cette recette fait ressortir le côté bricoleur des adeptes du gril. On trouve donc plusieurs dispositifs en acier inoxydable pour griller les piments farcis, dont un modèle à l'adresse www.barbecuebible.com/store.

24 gros piments jalapeños d'environ 8 cm (3 po), de taille uniforme
90 g (3 oz) de fromage cheddar fort ou jack, coupé en lanières de 4 cm x 6 mm x 6 mm (1 ½ po x ¼ po x ¼ po)
90 g (3 oz) de jambon épicé ou fumé, coupé en lanières de 4 cm x 6 mm x 6 mm (1 ½ po x ¼ po x ¼ po)
1 botte de coriandre fraîche, déchirée en brins
12 minces tranches de bacon, coupées en deux sur la largeur

IL VOUS FAUT AUSSI

Des cure-dents en bois ; un support à griller les piments (facultatif) ; 2 tasses de copeaux ou morceaux de hickory, de chêne ou de mesquite, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais on peut assembler les piments plusieurs heures à l'avance.

1 Retrancher la queue de chaque piment et réserver. Épépiner à l'aide d'un couteau à évider ou à éplucher. Mettre une lanière de fromage et de jambon et un brin de coriandre dans chaque piment. Barder l'extérieur de bacon et le fixer avec un cure-dent. Mettre les queues par-dessus les piments et placer ceux-ci dans le support à piments. Sinon, on peut fixer les queues sur les piments avec un cure-dent et griller ceux-ci en position couchée.

2 Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne-élevée. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429).

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Mettre la rôtissoire avec les piments au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Sinon, disposer les piments farcis au centre de la grille. Fermer le couvercle et cuire 20 à 30 min jusqu'à ce que le bacon soit doré et croustillant, que le fromage soit fondu et que les piments soient tendres. Servir immédiatement, en retirant les cure-dents.

Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney

Voici une façon de griller les piments sans utiliser de support à griller. Vous coupez les piments en deux sur la longueur avant de les farcir et de les barder. Ensuite, vous les disposez à plat sur la grille. **24 PIMENTS FARCIS**

12 gros piments jalapeños d'environ 8 cm (3 po), de taille uniforme
125 ml (½ tasse) de chutney aux mangues ou confiture d'abricots
120 g (8 c. à soupe) de fromage à la crème
6 à 8 tranches de bacon, coupées sur la largeur en morceaux de 8 cm (3 po)

1 Couper chaque piment en deux sur la longueur et épépiner. Mettre 2 c. à café (2 c. à thé) de chutney aux mangues dans chaque moitié et garnir de 2 c. à café (2 c. à thé) de fromage à la crème. Barder chaque piment sur la largeur avec un morceau de bacon et le fixer avec un cure-dent.

2 Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne-élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les piments au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle. Griller les piments 15 à 20 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres, que le bacon grésille et soit doré et que la garniture soit bouillonnante. Servir immédiatement.

Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées

Voici une recette de piments farcis pour végétariens. **24 PIMENTS FARCIS**

12 gros piments jalapeños d'environ 8 cm (3 po), de taille uniforme
120 g (1 tasse) de fromage de chèvre mou, à température ambiante
6 tomates séchées (non conservées dans l'huile), trempées 30 min dans de l'eau chaude, puis égouttées et tranchées finement
6 feuilles de basilic frais, ciselées finement

1 Couper chaque piment en deux sur la longueur et épépiner. Mettre 2 c. à café (2 c. à thé) de chèvre dans chaque piment et garnir de quelques tomates et de feuilles de basilic.

2 Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne-élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les piments au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur et fermer le couvercle. Griller les piments 15 à 20 min jusqu'à ce qu'ils soient tendres et que la garniture bouillonne. Servir immédiatement.

Poivrons grillés, trempette au féta

{ HTIPITI }

En Grèce, ce plat est préparé avec un piment rouge piquant, une sorte de piment jalapeño grec. Pour arriver à un résultat semblable, vous pouvez utiliser des poivrons grillés avec une cuillerée de flocons de piment fort. **4 À 6 PORTIONS**

2 gros ou 4 petits poivrons rouges
120 g (4 oz) de fromage féta, égoutté et émietté
½ à 1 c. à café (½ à 1 c. à thé) de flocons de piment fort
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra-vierge, et un peu plus au besoin
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
pain pita ou Pointes de pita grillé (voir la recette page 26), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
Les poivrons peuvent être grillés un jour à l'avance.

1 Si un gril au charbon de bois est utilisé, le préparer pour une cuisson dans la braise (voir la page 427). Si un gril au gaz est utilisé, le préparer pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, disposer les poivrons directement sur les charbons ou sur la grille chaude d'un gril au gaz. Griller les poivrons 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total, jusqu'à ce qu'ils soient carbonisés de tous côtés. Ne pas oublier les dessus et les dessous, 1 à 2 min chacun. L'idée est de calciner complètement la peau. Les poivrons peuvent être grillés jusqu'à 24 h à l'avance, recouverts et réfrigérés.

LE POINT

OÙ : Grèce et les restaurants grecs en Amérique du Nord

QUOI : Une tartinade au fromage comme vous n'en avez jamais mangé, fumée et piquante en raison de ses ingrédients de base : des poivrons rouges grillés et du fromage féta.

COMMENT : Cuisson dans la braise ou cuisson directe

LES FAITS : Voici un mets que vous pouvez brûler. J'aime déposer les poivrons directement sur la braise sans utiliser de grille. Le fait de carboniser la peau leur confère un incroyable goût de fumée et les rend plus faciles à peler.

3 Transférer les poivrons grillés sur une planche à découper et laisser refroidir à température ambiante. (Inutile de les mettre dans un sac à papier ou un bol recouvert de pellicule plastique.) À l'aide d'un couteau à éplucher, retirer la peau carbonisée. On peut laisser quelques points noirs pour la couleur et la saveur. Couper en deux, évider, épépiner et couper en lanières de 2,5 cm (1 po).

4 Mettre les morceaux de poivron, le féta et les flocons de piment fort dans un robot culinaire muni d'une lame pour hacher et réduire en une pâte lisse. Incorporer l'huile d'olive ; commencer par 60 ml (1/4 tasse), puis en ajouter au besoin pour obtenir la consistance d'une trempette. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel (le féta toutefois est salé), du poivre noir et des flocons de piment fort au goût.

5 Transférer la trempette dans un bol de service et servir avec des pointes de pita frais ou grillé pour tremper.

Pointes de pita grillé

Par tradition, on sert la trempette de poivron grillé avec des pointes de pita frais mais le fait de griller le pain pita rehausse sa saveur et le rend croustillant. **24 POINTES**

4 pains pitas
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 c. à soupe de graines de sésame blanc

1 Badigeonner les pitas des deux côtés d'huile d'olive et parsemer des deux côtés de graines de sésame.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les pains sur la grille chaude et griller 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain. Transférer les pitas grillés sur une planche à découper et couper chacun en 6 pointes. Servir immédiatement dans un panier ou un bol tapissé d'un linge propre.

Trempette kurde au potiron grillé

LE POINT

OÙ : La région kurde de la Turquie

QUOI : Du potiron grillé aux noix, au yogourt et à l'huile d'olive

COMMENT : Cuisson directe

Voici un hors-d'œuvre kurde traditionnel, idéal pour ceux qui ne mangent pas de viande ou comme entrée pour un barbecue moyen-oriental. **4 À 6 PORTIONS**

450 g (1 lb) de potiron, de courge musquée ou autre courge orange, coupé en morceaux et épépiné
60 g (½ tasse) de noix de Grenoble, grillées (facultatif) et hachées grossièrement
1 à 2 gousses d'ail, émincées
150 g (2/3 tasse) de yogourt nature épais à la grecque
75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive extra-vierge ou huile végétale
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de persil plat haché finement
Pointes de pita grillé (voir la recette ci-dessus), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
Le potiron peut être grillé un jour à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer le potiron sur la grille chaude, la pelure vers le bas. Griller 10 à 15 min jusqu'à ce que le potiron soit très doré à l'extérieur et tendre. Utiliser une brochette en métal pour tester la cuisson; la chair doit être facile à pénétrer. Transférer les morceaux de potiron sur une planche à découper et laisser refroidir, puis peler et couper la chair en morceaux de 2,5 cm (1 po). Le potiron peut être grillé jusqu'à un jour à l'avance, recouvert et réfrigéré.

3 Réserver 1 c. à soupe de noix pour garnir. Mettre les noix restantes et l'ail dans un robot culinaire muni d'une lame métallique et hacher très finement. Ajouter le potiron et réduire en une pâte lisse. Incorporer le yogourt et environ 60 ml (1/4 tasse) d'huile d'olive et actionner pour obtenir la consistance d'une trempette épaisse. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Ajouter le persil et pulser une ou deux fois pour mélanger. Ne pas trop pulser pour éviter que la trempette verdisse.

4 Pour servir, verser la trempette dans un bol de service. Faire une dépression au centre et la remplir avec 1 c. à soupe d'huile d'olive. Parsemer la trempette avec les noix réservées et servir avec le pain pita grillé.

NOTE : Pour faire une trempette intéressante mais non traditionnelle, grillez le potiron avec la méthode de cuisson indirecte, en ajoutant 2 tasses de copeaux de bois trempés puis égouttés. Préchauffez le gril à température moyenne; le potiron prendra 40 min à 1 h à cuire.

LE POINT

LES FAITS : Pour le potiron, on a plusieurs options : les petites citrouilles d'Halloween, une petite courge musquée ou un morceau d'une courge plus grosse comme la Hubbard ou la calebasse. Le yogourt pour les Turcs et les autres peuples du Proche-Orient – et même de l'Inde – est très épais et très crémeux et a été filtré ou suspendu dans une mousseline.

Des hors-d'œuvre turco-kurdes typiques, dont la trempette au potiron grillé (en bas à gauche).

Les journalistes kurdes Heja et Abdullah, qui m'ont fait connaître le restaurant Zübeyir d'Istanbul.

Trempette aux poivrons rouges

LE POINT

OÙ : La région kurde de Turquie

QUOI : Une trempette en hors-d'œuvre à base de poivrons rouges grillés

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : On peut trouver le piment d'Alep dans les marchés du Proche et Moyen-Orient. Sinon remplacez-le par des flocons de piment fort en diminuant la quantité.

Le piment d'Alep a un robuste goût de fumée, d'intensité modérée pour le piquant. Le grillage des poivrons leur confère un incroyable parfum de fumée tout en intensifiant leur douceur intrinsèque. **4 À 6 PORTIONS**

3 poivrons rouges
1 à 2 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 à 3 c. à soupe de piments d'Alep ou flocons de piment fort, trempés dans 1 c. à soupe d'eau chaude 10 min
125 g (½ tasse) de yogourt nature épais à la grecque
3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
Pointes de pita grillé (page 26), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
Les poivrons peuvent être grillés un jour à l'avance.

1 Si un gril au charbon de bois est utilisé, le préparer pour cuisson sur la braise (voir la page 427). Si un gril au gaz est utilisé, le préparer pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, disposer les poivrons directement sur les charbons ou sur la grille chaude d'un gril au gaz. Griller 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total, jusqu'à ce qu'ils soient carbonisés et noirs de tous côtés.

3 Transférer les poivrons grillés sur une planche à découper et laisser refroidir à température ambiante. (Inutile de les mettre dans un sac à papier ou un bol recouvert de pellicule plastique.) À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau calcinée des poivrons. On peut laisser quelques points noirs pour la couleur et la saveur. Couper les poivrons en deux, évider, épépiner et couper en morceaux de 2,5 cm (1 po).

4 Mettre les morceaux de poivron, l'ail et les piments d'Alep ou flocons de piment fort trempés dans un robot culinaire et réduire en une pâte lisse. Ajouter le yogourt et pulser pour mélanger. Incorporer 2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive de manière à obtenir une trempette épaisse et pas trop coulante. Assaisonner de sel et de poivre au goût; la trempette doit être fortement assaisonnée.

5 Transférer la trempette dans un bol de service, faire une dépression au centre et la remplir avec 1 c. soupe d'huile d'olive. Servir avec le pain pita grillé.

Œufs durs grillés mayonnaise

Les œufs ont une place de choix dans le symbolisme religieux des Juifs. On les mange au petit-déjeuner, par exemple, à la fin du Yom Kippour, le jour de l'Expiation des Juifs. Et l'œuf grillé, symbole du printemps et du renouveau, figure sur le plateau du Séder (nourriture rituelle) à la fête de la Pâque juive. Voyez pour vous-même ce que la fumée peut faire à de simples œufs durs. **4 PORTIONS**

8 gros œufs
125 ml (½ tasse) de mayonnaise, de marque Hellman de préférence
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
environ 1 c. à soupe de raifort préparé (facultatif)
jus de citron frais (au goût)
4 tranches de pain blanc massif ou 4 pains pitas, coupés en deux en biseau
persil plat finement haché

IL VOUS FAUT AUSSI

2 tasses de copeaux ou de morceaux de bois dur tel que cerisier ou hickory, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

1 heure pour fumer et laisser refroidir les œufs

1 Mettre les œufs dans une casserole et ajouter de l'eau froide pour couvrir de 5 cm (2 po). Porter à ébullition à feu vif. Réduire le feu pour laisser mijoter et cuire les œufs exactement 10 min. Égoutter les œufs dans une passoire et les rincer à l'eau courante froide jusqu'à ce qu'on puisse les manipuler. Écailler. On peut préparer la recette jusqu'à une journée d'avance jusqu'à ce point.

2 Pour griller : *si on utilise un fumoir*, le préparer selon le mode d'emploi du fabricant et le préchauffer à 120 °C (250 °F). Lorsque l'appareil est prêt, mettre les œufs dans le fumoir et les fumer de 40 min à 1 h, jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une pellicule de fumée brun pâle.

Si on utilise un gril à charbon de bois, préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Mettre les œufs au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Fermer le couvercle et cuire les œufs de 15 à 20 min jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une pellicule de fumée brun pâle.

3 Transférer les œufs dans une assiette et les laisser refroidir environ 20 minutes. Les couper en quartiers, puis les mettre dans un robot culinaire et les hacher grossièrement en pulsant par intermittence. Incorporer la mayonnaise, puis assaisonner de sel et de poivre au goût. Pour une saveur légèrement plus complexe, on peut ajouter quelques gouttes de jus de citron ou une cuillerée de raifort si désiré. Transférer le mélange aux œufs dans un bol ou le mouler en un cylindre à l'aide d'un anneau métallique. Le mélange aux œufs recouvert se garde plusieurs jours au réfrigérateur.

4 Juste avant de servir, préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer le pain sur la grille chaude et le faire griller 1 à 2 minutes par côté. Parsemer le mélange aux œufs de persil et servir avec le pain grillé.

LE POINT

OÙ : Israël

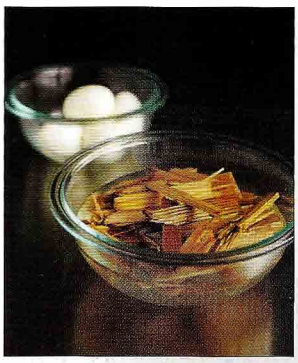
QUOI : Œufs durs grillés mayonnaise

COMMENT : Cuisson indirecte sur un gril au charbon de bois ou fumoir ; cuisson directe pour les marques de grillade

LES FAITS : Pour un goût de fumée plus léger, préparez les œufs durs et frappez-les sur la surface de travail sans les écailler. Faites fumer les œufs dans la coquille cassée.

Œufs durs mayonnaise accompagnés de pain pita grillé.

COMMENT FAIRE FUMER DES ŒUFS



1. *Œufs durs écaillés et prêts pour le fumage. Tremper les copeaux de bois dans de l'eau pour couvrir afin que le feu couve sans flamber.*

2. *Mettre les œufs sur le gril au-dessus de la lèchefrite et faire fumer jusqu'à ce qu'ils soient recouverts d'une mince pellicule de fumée.*

Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack

LE POINT

OÙ : États-Unis

QUOI : Une quesadilla-repas que vous préparez vraiment sur le gril.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Pour obtenir toute la saveur désirée, il faut utiliser du poulet fumé. Faites cuire le poulet selon la recette de la Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco de la page 84 ou utilisez un poulet fumé de bonne qualité du commerce. Vous pouvez aussi utiliser la recette de dinde fumée de la page 311.

Ces quesadillas regorgent de saveur barbecue grâce au poulet fumé, au fromage pepper jack et bien sûr à la cuisson de la quesadilla sur le gril. La sauce pico de gallo est facultative. **4 PORTIONS**

4 grosses tortillas de farine de 20 à 25 cm (8 à 10 po)
250 g (1 tasse) de poulet fumé déchiqueté
240 g (2 tasses) de fromage râpé (du pepper jack et du cheddar fort en parts égales, par exemple)
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée grossièrement
2 oignons verts, les parties blanche et verte, parés et hachés finement
2 piments jalapeños frais ou marinés, tranchés finement sur la largeur
2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre (salé ou non salé), fondu
Sauce pico de gallo (facultatif, page 124)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Vous pouvez assembler les quesadillas jusqu'à 30 min à l'avance mais ce n'est pas nécessaire. La beauté des quesadillas est de pouvoir les préparer sur un coup de tête.

1 Mettre une tortilla sur une surface de travail. Parsemer une moitié avec le quart du poulet, du fromage, de la coriandre, des oignons verts et des piments jalapeños. Plier l'autre moitié par-dessus pour faire une demi-lune. Assembler les autres quesadillas de la même façon. Badigeonner légèrement chaque quesadilla de beurre des deux côtés en les retournant délicatement. Les quesadillas peuvent être préparées jusqu'à ce stade jusqu'à 30 min à l'avance.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille à fond. Disposer les quesadillas sur la grille chaude et griller 1 à 3 min jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées sur le dessous. À l'aide d'une spatule, retourner les quesadillas et griller l'autre côté de la même façon. Surveiller de près pour ne pas les brûler. Servir immédiatement avec la sauce pico de gallo en accompagnement, si désiré.

ALLUME-FEU

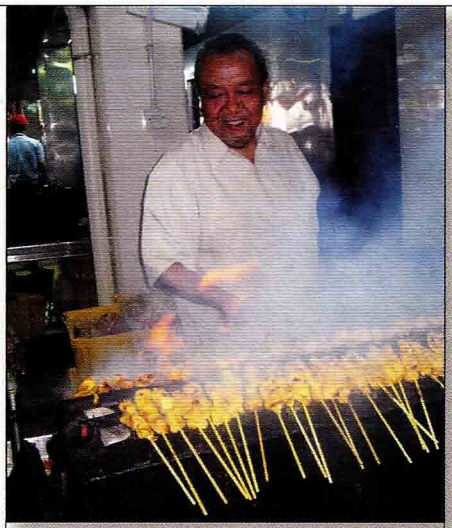
Le satrape des satés

C'était en 1950. Il ignorait encore ce qu'il ferait pour gagner sa vie, mais il avait la meilleure recette familiale de satés de poulet de toute la Malaisie.

Les personnages à la Horatio Alger qui se sont faits à la force du poignet ne sont pas rares sur la planète Barbecue. Ainsi, le Dr Rich Davis, pédopsychiatre devenu magnat du barbecue, a transformé en supermarque (KC Masterpiece) la recette familiale de sauce. L'artiste et restaurateur colombien Andrés Jaramillo (page 128) a fait d'un boui-boui à six places un lieu d'intérêt national aussi long qu'un pâté de maison. La Malaisie peut aussi se vanter de connaître de telles réussites, et c'est la saga de Haji Samuri Bin Haji Juraimi qui occupe le dessus du panier.

Je suis attablé dans l'un de ses dix-sept restaurants, un endroit caverneux pouvant accueillir cinq cents convives, dont le nom, Saté Kajang, reflète la spécialité. Dès l'entrée on aperçoit un curieux objet dans une vitrine à côté de la porte : une sorte de cantine rudimentaire, autonome et nomade, montée sur un support en bambou. Elle comporte d'un côté un mini-gril pour la cuisson des satés et les instruments de travail du maître grillardin malais : éventail en paille pour ventiler les braises, pinceau, bol d'huile à badigeonner. L'autre côté se transforme en table avec tabourets, assiettes, bols de condiments et lanterne au kérosène.

C'est grâce à une cantine comme celle-là que le grand-oncle de Samuri, Haji Tasmin Bin Sakiban, a pu se lancer en affaires en 1950. Il avait dix-sept ans et il arrivait de Pekalongan (Java), en Indonésie. Il ignorait encore ce qu'il ferait pour gagner sa vie, mais il avait une exceptionnelle recette familiale de satés de poulet assaisonnés d'épices aromatiques. À force de



Haji Samuri met la main à la pâte à son restaurant vedette, Saté Kajang.

servir des satés aux passants de Club Road, le jeune Tasmin a fidélisés ceux-ci. Avec le temps, sa cantine nomade a cédé la place à un chariot, puis à une échoppe en bonne et due forme.

Tasmin avait un petit-neveu né dans un village voisin et venu vivre avec lui afin de pouvoir fréquenter l'école secondaire. En échange de sa pension, Samuri aidait son grand-oncle à piler les épices de la marinade dans un grand mortier, à découper et à embrocher la viande et à ventiler les braises jusqu'à ce que celles-ci atteignent la bonne température pour griller les brochettes. À la mort de son grand-oncle en 1985, le petit-neveu a ouvert une deuxième grilladerie, puis encore une autre. Aujourd'hui, Samuri dirige un empire. Celui-ci s'étend d'un bout à l'autre de la Malaisie et est pourvu d'un commissariat où l'on prépare chaque jour des milliers de satés. Son restaurant vedette, où je suis en train de dîner, sert quatre mille clients chaque week-end.

Au Saté Kajang, un plat de satés est un repas complet qui comprend une salade (concombre et oignons en dés piqués avec les satés sur des brochettes de bambou), des gâteaux de riz cuits, servis dans une enveloppe de feuilles de palmier, et une sauce crémeuse aux arachides, typique du pays. Combien de satés peut-on manger en un repas sans passer pour un goinfre ? « Pour un homme, quinze satés représentent une portion raisonnable, dit Samuri, et dix pour une femme. »

QUI : Haji Samuri

OÙ : Malaisie

TITRE DE GLOIRE : Propriétaire de la chaîne de restaurants Saté Kajang

SPÉCIALITÉS : Le *saté kajang* — saté de poulet, de bœuf, de gibier, de lapin et d'autres viandes, mariné dans un mélange de citronnelle, de gingembre, d'ail et d'autres aromates malais, puis grillé sur des braises de coques de noix de coco.

PROPOS :

- Le plus important dans un saté est la fraîcheur : la citronnelle, les échalotes et les autres ingrédients de la marinade sont toujours frais et pilés chaque jour dans un mortier.
- Pour la marinade, aucun raccourci ne tient. La vraie saveur du saté ne ressort pas en moins de vingt-quatre heures.
- On contrôle l'intensité d'un feu en l'oxygénant. On se servait naguère d'éventails en paille pour attiser la flamme. Aujourd'hui, on a des ventilateurs oscillants, mais le principe est le même.

Satés au poulet de Kajang

{ SATE KAJANG }

LE POINT

OÙ : Kajang (Malaisie)

QUOI : De petites brochettes de poulet assaisonnées à la citronnelle, à l'ail et au sucre et servies avec une sauce aux arachides, au concombre et à l'oignon

COMMENT : Cuisson directe

Le temps qu'il vous faut pour sortir le robot culinaire, vous pouvez déguster des brochettes de poulet parfumées aux épices malaises, bref une des grandes brochettes du monde des grillades. **6 À 8 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL**

4 tiges de citronnelle
4 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 échalotes, hachées grossièrement
1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
2 c. à soupe de sucre
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à café (2 c. à thé) de curcuma moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
6 c. à soupe d'huile végétale
125 ml (½ tasse) de lait de coco non sucré ou d'eau
680 g (1 ½ lb) de poulet désossé sans la peau, la viande brune de préférence
1 petit concombre genre Kirby, coupé en dés de 6 mm (¼ po), dans un petit bol de service
1 petit oignon rouge, coupé en dés de 6 mm (¼ po), dans un petit bol de service
Sauce crémeuse asiatique aux arachides (voir la recette page 33), ou une autre sauce aux arachides

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 à 12 h pour mariner les satés

IL VOUS FAUT AUSSI
De la corde de cuisine ; des brochettes de bambou de 20 cm (8 po) ; un bouclier de papier d'aluminium (voir la page 437)

1 Retrancher les feuilles vertes (les deux tiers supérieurs) de la citronnelle. À l'aide de la corde de cuisine, ficeler les bouts verts à l'extrémité coupée et tailler les tiges à l'autre bout également pour faire un genre de pinceau. Il servira à badigeonner les satés. Jeter la racine et la pelure extérieure du bulbe et hacher grossièrement le bulbe.

2 Mettre la citronnelle hachée avec l'ail, les échalotes, le gingembre, le sucre, le sel, le curcuma, la coriandre, le cumin et le poivre dans un mortier épais et pilonner avec un pilon pour obtenir une pâte grossière. Incorporer 2 c. à soupe d'huile et de lait de coco. En l'absence d'un mortier et pilon, réduire la citronnelle hachée, l'ail, les échalotes, le gingembre, le sucre, le sel, le curcuma, la coriandre, le cumin et le poivre en une pâte dans un robot culinaire, puis incorporer 2 c. à soupe d'huile et de lait de coco. Transférer la marinade dans un plat de cuisson à l'épreuve de la corrosion.

3 Couper le poulet en lanières d'une longueur de 8 cm (3 po), d'une largeur de 1,3 cm (1/2 po) et d'une épaisseur de 6 mm (1/4 po). Enfiler le poulet sur les brochettes, en laissant la moitié inférieure libre pour servir de manche et 6 mm (1/4 po) exposé au bout pointu. Ajouter le poulet à la marinade et mélanger pour l'enduire de liquide. Recouvrir et laisser mariner le poulet au réfrigérateur 4 à 12 h ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

4 Égoutter les lanières de poulet et jeter la marinade. La recette peut être préparée plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade. Recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. La technique authentique exige une cuisson au charbon de bois (de préférence avec des écales de noix de coco) sur un gril long et mince pour exposer la viande au feu mais non les brochettes.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les satés sur la grille chaude en plaçant le bouclier d'aluminium sous les bouts exposés pour les empêcher de brûler. Griller les satés environ 2 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur. Arroser les satés d'huile pendant la cuisson, à l'aide du pinceau de tiges de citronnelle.

7 Servir les satés immédiatement. Pour déguster, piquer un morceau de concombre ou d'oignon avec la pointe de la brochette, tremper dans la sauce aux arachides et savourer.

VARIANTE

Autres satés de Kajang : À l'aide de la marinade des satés au poulet, vous pouvez faire toute une variété de satés dont des satés aux foies de poulet, au bœuf, à l'agneau, au lapin, au cerf et au poisson.

Sauce crémeuse asiatique aux arachides

La tradition exige des arachides écalées cuites à grande friture mais vous pouvez utiliser du beurre d'arachide pour un résultat semblable sans l'effort. **500 ML (2 TASSES)**

2 c. à soupe d'huile végétale
1 petit oignon, haché finement
2 gousses d'ail, hachées finement
1 c. à soupe de gingembre frais pelé et émincé
175 g (¾ tasse) de beurre d'arachide crémeux
250 ml (1 tasse) de lait de coco non sucré
60 ml (¼ tasse) de bouillon de poulet ou d'eau, et un peu plus au besoin
1 c. à soupe de sucre, et un peu plus au goût
2 c. à soupe de sauce soya, et un peu plus au goût
1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de sauce de poisson (facultatif)
1 c. à café (1 c. à thé) de sauce de piment malaise, sambal oelek ou autre pâte de piment asiatique
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Chauffer l'huile dans une casserole à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail et le gingembre et cuire environ 3 min, en remuant bien, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Incorporer le beurre d'arachide, le lait de coco, le bouillon de poulet ou l'eau, le sucre, la sauce soya, la sauce de poisson, la pâte de piment et le poivre. Laisser mijoter environ 5 min, en remuant bien, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et savoureuse. Ajouter du bouillon de poulet ou de l'eau au besoin ; la sauce doit être épaisse mais coulante. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sucre, de la sauce soya et de la pâte de piment au besoin. La sauce aux arachides peut être préparée jusqu'à 24 h à l'avance, recouverte et réfrigérée. Servir à température ambiante.

LE POINT

LES FAITS : Comme la plupart des citoyens de la planète Barbecue, les Malaisiens préfèrent la viande de poulet brune à la viande blanche. La raison est simple : plus de saveur, plus de gras (pour humecter le poulet pendant le grillage) et moins d'argent à payer. On peut toutefois utiliser de la viande blanche selon la préférence.

Ailes de poulet piri-piri de chez Nando

LE POINT

OÙ : Afrique du Sud

QUOI : Le repas minute le plus populaire d'Afrique du Sud : du poulet grillé, sauce piri-piri très piquante

COMMENT : Cuisson directe ou indirecte

LES FAITS : Pour une authenticité parfaite, il faut utiliser des piments piri-piri. Sinon on peut utiliser la sauce sud-africaine préparée à partir de ces mêmes piments. Les piments piri-piri ressemblent aux piments de Cayenne nord-américains et la sauce sud-africaine se rapproche de la sauce piquante brésilienne à base de piments piri-piri. Vous trouverez de la sauce piri-piri à l'adresse www.southafricanfoodshop.com

Je ne suis pas normalement adepte de la restauration rapide, surtout dans les aéroports. Mais lorsque je suis à Johannesburg ou au Cap, je fais une exception pour le restaurant Chez Nando. Depuis trois décennies, les fondateurs de cet établissement ont transformé la cuisson traditionnelle africano-portugaise du poulet grillé aux piments forts pour en faire un empire qui s'étend sur cinq continents. Ils utilisent une méthode en deux étapes : le poulet est mariné toute une nuit dans une marinade piri-piri puis badigeonné d'une sauce au citron, aux fines herbes et aux piments à la sortie du gril. Les propriétaires n'ont pas voulu révéler la teneur de leur sauce secrète mais je vous propose quelque chose qui s'en approche délicieusement. **4 PORTIONS**

POUR LES AILES ET LA MARINADE

- 125 ml (½ tasse) de sauce piri-piri sud-africaine ou brésilienne ; ou sauce tabasco ; ou autre sauce piquante ; ou 60 ml (¼ tasse) de sauce piquante plus 3 à 4 piments piri-piri, piments de Cayenne, piments serrano rouges ou autres piments rouges frais, équeutés, coupés en deux et épépinés (pour une sauce plus relevée, incorporer les graines)
- 6 gousses d'ail, pelées
- 1 petit oignon, épluché et coupé en quartiers
- 1 morceau de 8 cm (3 po) de gingembre frais, pelé et coupé en tranches de 6 mm (¼ po)
- 7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche hachée
- 60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
- 60 ml (¼ tasse) de jus de citron frais
- 2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- 1,4 kg (3 lb) d'ailes de poulet entières (environ 12 ailes)

POUR LA GLACE

- 4 c. à soupe (½ bâton) de beurre salé
- 3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée
- 2 gousses d'ail, émincées
- 3 c. à soupe de sauce piri-piri sud-africaine ou brésilienne, ou sauce tabasco ou autre sauce piquante
- 2 c. à soupe de jus de citron frais

PRÉPARATION PRÉALABLE

6 à 24 heures pour mariner les ailes.

1 Pour préparer la marinade et les ailes : Mettre les 125 ml (1/2 tasse) de sauce piquante ou les 60 ml (1/4 tasse) de sauce et les piments, l'ail, l'oignon, le gingembre, la coriandre, l'huile, les 60 ml (1/4 tasse) de jus de citron et le sel et poivre dans un mélangeur et réduire en une purée lisse. Sinon, on peut réduire les piments piri-piri, l'ail, l'oignon, le gingembre, la coriandre, le sel et le poivre en purée dans un robot culinaire, puis incorporer la sauce piquante, l'huile et le jus de citron. Transférer la marinade dans un grand bol non réactif ou un plat à rôtir.

2 Rincer les ailes de poulet à l'eau courante froide et les éponger avec du papier essuie-tout. Couper les ailes en deux, retrancher et jeter les bouts des ailes. Ajouter les ailes à la marinade et mélanger pour les enduire de sauce. Les mariner au réfrigérateur dans un contenant fermé au moins 6 h ou jusqu'au lendemain, en les remuant de temps en temps. Plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

3 Pour préparer la glace : Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen-vif. Ajouter la coriandre et l'ail et cuire environ 2 min jusqu'à ce qu'ils grésillent et dégagent un arôme ; ne pas laisser dorer l'ail. Incorporer la sauce piquante et le jus de citron et laisser mijoter environ 2 min jusqu'à ce que la sauce soit amalgamée et savoureuse.

4 Pour griller : La cuisson directe est plus fidèle à la manière de chez Nando mais exige davantage de précautions que la méthode indirecte. Peu importe la méthode, égoutter les ailes et jeter la marinade avant de griller.

Pour la cuisson directe : préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Laisser une zone du gril non allumée pour créer une zone refuge. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les ailes de poulet sur la grille chaude, côté peau vers le bas, et griller 8 à 12 min de chaque côté, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et cuites à l'intérieur. En cas de flambée, déplacer les ailes vers la zone refuge.

Pour la cuisson indirecte : préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les ailes de poulet au centre de la grille, côté peau vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Fermer le couvercle et griller les ailes 30 à 40 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et cuites à l'intérieur.

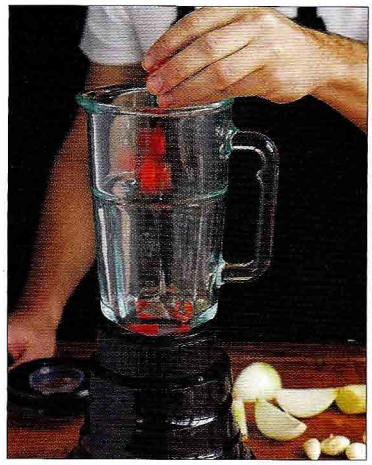
5 Pour tester la cuisson, faire une petite incision dans la partie la plus charnue d'une des ailes ; il ne devrait y avoir aucune trace rouge ou rosée au niveau de l'os. Transférer les ailes de poulet grillées sur un plateau et verser la glace par-dessus. Mélanger et servir immédiatement.

VARIANTES

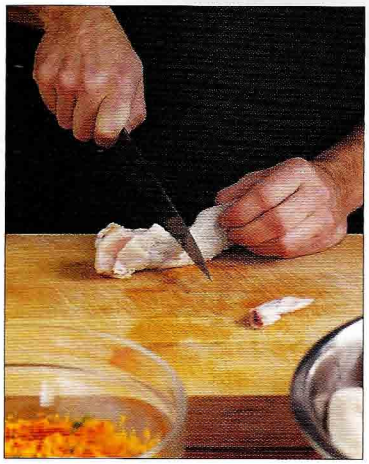
Poulet piri-piri entier : Voici le plat qui a fait la renommée de Chez Nando. Remplacez les ailes par un poulet de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb) dans la recette des Ailes de poulet piri-piri, en grillant le poulet en crapaudine tel que décrit à la page 290. Si vous utilisez une cuisson directe, il faut compter 15 à 20 min par côté pour griller le poulet. Avec la méthode indirecte, il faudra compter 40 min à 1 h. Versez la glace sur la volaille et servez immédiatement.

AILES DE POULET PIRI-PIRI DE CHEZ NANDO

POUR PRÉPARER LE POULET PIRI



1. *Réduire les piments piri-piri très piquants en purée avec les autres ingrédients pour préparer la marinade.*



2. *Couper chaque aile de poulet en deux et jeter le bout.*

Brochettes de poulet piri-piri : Une autre réussite de Chez Nando, une variante épicée des brochettes de poulet. Commencez avec 680 g (1 ½ lb) de blancs de volaille ou hauts de cuisse désossés, sans la peau, coupés en cubes de 2,5 cm (1 po). Marinez le poulet dans la marinade piri-piri 3 à 4 h, puis égouttez-le bien et embrochez-le en alternance avec des carrés de 2,5 cm (1 po) de poivron vert, de poivron rouge et des morceaux d'oignon. Grillez les brochettes à l'aide de la méthode directe, 2 à 3 min par côté, 8 à 12 min au total, jusqu'à ce que le poulet soit doré à l'extérieur et cuit à l'intérieur. Pendant les 3 dernières minutes, commencez à badigeonner les brochettes avec la glace piri-piri. Versez la glace restante sur les brochettes avant de servir.

Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche

LE POINT

OÙ : Kuala Lumpur, Malaisie

QUOI : Ailes de poulet marinées dans une sauce au soya et au miel et cuites au tournebroche jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées, servies avec une trempette sucrée et épicée à base de sauce hoisin et de piments chili

COMMENT : Cuisson au tournebroche ou cuisson indirecte

Comme la plupart des Asiatiques du Sud-Est, les Malaisiens adorent manger dans la rue, une réalité qui vous échappe peut-être si vous êtes hébergé à l'un des chics hôtels de Kuala Lumpur. Mais si vous prenez un taxi jusqu'à Jalan Alor, vous serez au cœur du quartier des petits restaurateurs ambulants, des grils à ciel ouvert et des tables et tabourets surchargés sur le trottoir. C'est là que les citadins de toutes origines ethniques se retrouvent la nuit comme le jour pour la meilleure cuisine de rue en Malaisie. Voici une spécialité des étals chinois. **4 PORTIONS**

- 1,4 kg (3 lb) d'ailes de poulet entières (environ 12 ailes entières)
- 60 ml (¼ tasse) de sauce soya pâle (régulière)
- 60 ml (¼ tasse) de sauce soya foncée (sucrée) (voir Note)
- 60 g (¼ tasse) de miel
- 60 ml (¼ tasse) d'huile de sésame asiatique (foncée)
- 60 ml (¼ tasse) de vin de riz chinois, saké ou xérès sec
- 3 c. à soupe de sauce d'huître (facultatif)
- 2 tranches de 6 mm (¼ po) de gingembre frais, pelé et écrasé avec la lame d'un couperet
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poudre de cinq-épices ou graines d'anis

AILES DE POULET AU MIEL ET AU SOYA AU TOURNEBROCHE

LE POINT

LES FAITS : Ces ailes sont faciles à préparer mais il faut savoir une chose ou deux sur les ingrédients. La sauce soya foncée est plus sucrée et plus épaisse que la sauce soya conventionnelle. La sauce d'huître est un condiment épais et sucré à base de soya et d'extrait d'huître au goût saumuré. La poudre de cinq-épices est un mélange d'anis étoilé, de graines d'anis, d'anisette, de cannelle, de clou de girofle, de poivre, etc.

1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
2 à 3 c. à soupe d'huile végétale ou huile de sésame asiatique (foncée), pour badigeonner
60 ml (¼ tasse) de sauce hoisin (facultatif)
60 ml (¼ tasse) de sauce chili telle que Thai Sriracha (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 à 6 h pour mariner les ailes de poulet

1 Rincer les ailes de poulet à l'eau courante froide et les éponger avec du papier essuie-tout. Faire une ou deux incisions profondes jusqu'à l'os sur le dessus (la partie la plus charnue) et le milieu de chaque aile. Mettre les ailes dans un grand bol à l'épreuve de la corrosion.

2 Mettre les sauces soya pâle et foncée, le miel, l'huile de sésame, le vin de riz, la sauce d'huître, le gingembre, la poudre de cinq-épices, le poivre et la cannelle dans un bol et bien mélanger. Ajouter la marinade aux ailes et mélanger pour les enduire de liquide. Recouvrir les ailes et laisser mariner au réfrigérateur 4 à 6 h, en les retournant plusieurs fois.

3 Pour griller : Égoutter les ailes à fond et jeter la marinade avant de griller.

Pour utiliser un tournebroche : les Asiatiques utilisent des tournebroches doubles pour les ailes de poulet ; les ailes sont écartelées entre les deux broches de manière à les exposer autant que possible au feu. Pour arriver à ce résultat en Amérique du Nord, le mieux est d'utiliser un tournebroche muni d'un panier plat. Écarteler les ailes et les fixer dans le panier. On peut aussi embrocher les ailes de travers sur un tournebroche classique. Préparer le gril pour une cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température élevée. Lorsque le gril est prêt, fixer la broche au tournebroche et actionner le mécanisme motorisé. Faire griller les ailes au tournebroche environ 30 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, très dorées et cuites à l'intérieur.

Pour une cuisson indirecte : préparer le gril pour une cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Disposer les ailes de poulet, la peau vers le haut, au centre de la grille, au-dessus de la lèchefrite, loin de la chaleur, en écartelant les ailes le plus possible. Fermer le couvercle et faire griller les ailes 30 à 40 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, très dorées et cuites à l'intérieur.

4 Pour tester la cuisson, faire une petite incision dans la partie la plus charnue d'une des ailes ; il ne devrait y avoir aucune trace rouge ou rosée au niveau de l'os. Peu importe la méthode utilisée, commencer à badigeonner les ailes avec l'huile végétale au bout de 15 minutes et plusieurs fois pendant la cuisson.

5 Transférer les ailes sur un plateau ou dans des assiettes. Elles sont généralement si savoureuses qu'une sauce n'est pas nécessaire mais on les sert parfois avec une sauce hoisin et une sauce chili. Mettre 1 c. à soupe de chacune, côte à côte, dans 4 petits bols. Mélanger les deux sauces avec le bout d'une baguette chinoise et utiliser le mélange pour tremper le poulet.

NOTE : Si la sauce soya foncée (sucrée) n'est pas disponible, utilisez 60 ml (¼ tasse) de plus de sauce soya régulière et 2 c. à soupe de plus de miel.

Ailes de poulet au safran et au citron

La peau croustillante et la viande succulente de ces ailes de poulet marinées au yogourt et parfumées de safran et de jus de citron transcendent les frontières nationales. **4 PORTIONS**

1 c. à café (1 c. à thé) de filaments de safran
1 oignon doux moyen, pelé
250 g (1 tasse) de yogourt nature de lait entier à la grecque (voir Note)
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin), et un peu plus au goût
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, et un peu plus au goût
60 ml (¼ tasse) plus 2 c. à soupe de jus de citron frais
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra-vierge
1,4 kg (3 lb) d'ailes de poulet entières (environ 12 ailes)
4 c. à soupe (½ bâton) de beurre salé
3 c. à soupe de mélasse de grenade (facultatif), pour servir
3 c. à soupe de persil plat haché (facultatif), pour servir
2 citrons, coupés en quartiers, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
6 à 24 h pour mariner les ailes

1 Pour préparer la marinade et les ailes : Mettre les filaments de safran et 1 c. à soupe d'eau chaude dans un petit bol et laisser tremper 5 min. Transférer la moitié du mélange de safran dans un petit bol et réserver pour la glace.

2 Râper l'oignon grossièrement dans un grand bol non réactif (on peut aussi utiliser un robot culinaire). Ajouter le yogourt, le sel, le poivre et le mélange de safran restant et mélanger. Incorporer graduellement 60 ml (¼ tasse) de jus de citron et l'huile d'olive. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au besoin ; le mélange doit être fortement assaisonné.

3 Rincer les ailes de poulet à l'eau courante froide et éponger avec du papier essuie-tout. Couper les ailes en deux ; retrancher et jeter les bouts. Ajouter les ailes à la marinade et remuer pour les enduire de liquide. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 6 h ou jusqu'au lendemain, en remuant de temps à autre. Plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

4 Pour préparer la glace : Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen-vif. Ajouter le mélange de safran réservé et les 2 c. à soupe de jus de citron restant et laisser mijoter environ 2 min jusqu'à ce que le mélange soit bien amalgamé et savoureux.

5 Pour griller : Égoutter les ailes et jeter la marinade avant de griller.

Si la méthode de cuisson directe est utilisée, préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Laisser une section du gril libre pour faire une zone refuge. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille, le cas échéant. Disposer les ailes sur ou par-dessus la grille chaude, la peau vers le bas, et griller 8 à 12 min par côté, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et cuites à l'intérieur. Déplacer les ailes vers la zone refuge en cas de flambée. En Iran, les ailes sont grillées sur un gril sans grille (voir la page 425 pour des indications sur la méthode). Si la méthode sans grille est utilisée, préchauffer le gril à température

LE POINT

OÙ : Iran et Azerbaïdjan

QUOI : Des ailes de poulet croustillantes parfumées de safran, de citron et de yogourt

COMMENT : Cuisson directe ou indirecte

LES FAITS : Le safran est disponible en filaments et en poudre. Les filaments ont de plus fortes chances d'être du véritable safran. La mélasse de grenade ajoute une saveur aigre-douce. Vous en trouverez dans les marchés du Proche et Moyen-Orient.

PLANÈTE BARBECUE

Japon : cuisiner au gril en tirant profit de la simplicité

On est aussi entiché de barbecue au Japon qu'en Amérique du Nord, et il suffit d'y avoir une fringale pour s'en rendre compte. Au pays du soleil levant, la grillade est reine : dans les yakitori du voisinage et les foires tapageuses, lors des kaseki (repas gastronomiques inspirés de la cérémonie du thé), et dans les rôtisseries haut de gamme où un repas pour deux coûte plus cher que ne m'a coûté ma première voiture.

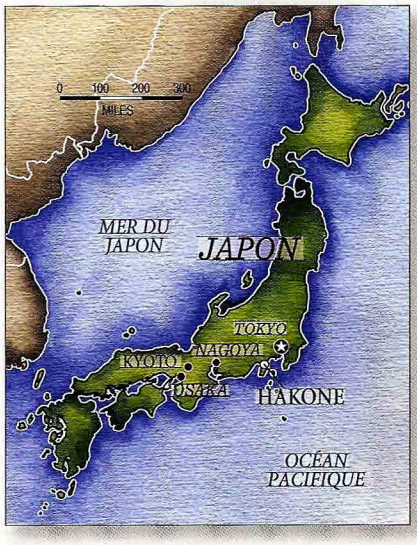
Robatayaki de poisson enrobé de sel, empalé et grillé à la verticale devant un feu de binchotan.

La forme la plus populaire de barbecue japonais — et la plus connue — est le yakitori. Mais comme c'est souvent le cas en matière de culture japonaise, il n'y a aucune commune mesure entre le yakitori que l'on déguste au Japon et celui qu'offrent les restaurants japonais en Amérique du Nord. *Yaki* veut dire griller et *tori*, poulet ; mais cette définition simpliste ne saurait rendre justice au fabuleux menu d'un comptoir de yakitori, où l'on partage l'espace au coude à coude avec les autres clients. Toutes les parties du poulet sont utilisées dans ces bouchées : cuisse, aile, peau, foie, cœur, gésier et même jaunes d'œufs embryonnaires. On trouve aussi des *negi* (ciboules) ; des *shishito* (piments) ; des *nasu*, c'est-à-dire des aubergines grillées servies avec du *dashi* (bouillon de bonite au goût de fumée) et des copeaux de thon séché.

Si le yakitori est la forme de cuisine au gril la plus populaire, le *robatayaki* en est la forme la plus raffinée. *Ro* désigne le foyer rudimentaire au charbon de bois qui représentait autrefois le cœur de la maison paysanne, mais les restaurants *robatayaki* typiques de Tokyo ne sont ni rustiques ni bon marché. Le menu est époustouflant : pinces de crabe royal géant ; crabes à carapace molle si minuscules qu'on les mange en une seule bouchée ; poissons, anguilles, bivalves, pieuvres et autres céphalopodes ; bœuf kobé, mais aussi bœuf Saga, moins connu mais infiniment plus goûteux et si persillé qu'il ressemble à de la dentelle blanche sur une nappe rouge ; maïs Chiba incroyablement sucré ; et même des *mochi* (gâteaux de riz collant saupoudrés de cannelle), préparés sur commande par les serveurs dans un mortier géant.

L'officiant grilleur, hissé sur son podium, fait cuire le mets de votre choix sur un petit hibachi et vous le tend sur une pelle en bois longue de 2,5 m (8 pi) qui rappelle l'aviron sur lequel les

La grillade au pays du soleil levant



Entouré d'eau, le Japon attire depuis toujours les amateurs de poisson, mais les viandes et les volailles grillées y sont tout aussi exceptionnelles.

Néons multicolores dans le district de Ginza à Tokyo.

Un barbecue exotique : brochettes de pieuvre grillée.

grillardins de la côte avaient coutume de servir les grillades de fruits de mer. Le repas est d'une abondance ostentatoire : par exemple, sous les vivats incessants des convives, on remplit les gobelets en bois de saké jusqu'à ce qu'ils débordent. L'ambiance est-elle détendue ? Non. Inoubliable ? Absolument.

Les produits frais de première qualité du vaste marché aux poissons Tsukiji de Tokyo.

LES GRILS : Comme la plupart des grils asiatiques, le gril de restaurant japonais est long et étroit (60 cm ou plus de longueur sur 5 cm de largeur) ; c'est la dimension idéale pour faire griller de petits kebabs sans calciner la partie exposée de la brochette. Les grils japonais, doublés de brique réfractaire, peuvent atteindre des températures supérieures à 540°C (1000°F). Le gril domestique est généralement un petit hibachi au charbon de bois, dépourvu de couvercle.

LE COMBUSTIBLE : Le Japon produit le meilleur charbon de bois au monde, le *binchotan*, un charbon très dur à combustion lente qui donne une chaleur extrêmement élevée. Fait à partir du chêne vert *ubamegashi*, il rend un son quasi métallique quand on le frappe. Sa braise immensément chaude dure très longtemps, ne dégage pas d'odeur et ne transmet aucune saveur de charbon aux aliments, ce qui en fait le combustible de choix des maîtres du gril japonais. Selon une spécialiste de la culture nippone, Elizabeth Andoh, le *binchotan* tire son nom d'un membre de la noblesse du XVIIe siècle qui habitait dans ce qui est aujourd'hui la préfecture de Wakayama, dans la partie occidentale de l'île de Honshu, au sud-ouest d'Osaka — où se fabrique aujourd'hui le meilleur *binchotan* du Japon.

LES ASSAISONNEMENTS : Les assaisonnements habituels des yakitori sont le sel marin ou le *tare*, une sauce caramélisée à base de soya, de mirin (vin de riz), de saké et de sucre. Les brochettes de poulet sont trempées deux fois dans cette sauce : aux trois quarts de la cuisson et au moment de servir. Chaque trempette contribue à rehausser la saveur de la sauce, mais puisque le poulet est partiellement ou complètement cuit, il n'y a aucun danger de contamination. La casserole du *tare* est constamment réapprovisionnée pour que la sauce soit toujours abondante et chaude. Tout comme la sauce classique chinoise, la sauce yakitori se conserve indéfiniment. Son goût est très bon après une semaine, excellent après un mois et spectaculaire après dix ans.

LES INCONTOURNABLES : *Yanikinu* désigne toute viande grillée. *Kushiyaki* désigne tout type de brochette. Voici quelques spécialités :

Dengaku : Brochettes de tofu grillé à la sauce miso (les brochettes ressemblent à des échasses).

Negi-ma : Poireau entouré de lamelles de bœuf servi avec une sauce teriyaki ; une variante populaire est l'asperge entourée de bœuf et grillée.

Teriyaki : Viande ou poisson grillé dans une sauce sucrée-salée.

Tsukune : Quenelles de poulet ou boulettes de viande grillées.

Yaki nasu : Aubergines grillées servies avec du *dashi* (bouillon de bonite au goût de fumée) et des copeaux de thon séché.

Yaki onigiri : Boulettes de riz grillées, souvent truffées de miso ou de pâte de haricots sucrée.

Yakitori : Brochettes de poulet grillé (toutes les parties du poulet peuvent être utilisées).

Teppanyaki : Mets typiques des grilladeries japonaises (en Amérique du Nord, les restaurants Benihana), cuits non sur un gril mais sur une plaque à frire.

LES CONDIMENTS : « Cuisiner japonais, c'est soustraire et non additionner », dit le maître cuisinier Akio Saito. Le plus important n'est pas tant ce qu'on ajoute à un plat, mais ce qu'on en omet. Le sel est son condiment préféré pour le barbecue. Mais les Japonais utilisent aussi des graines de sésame noires ou grillées, des oignons verts émincés, une pâte acide et salée à base de *umeboshi* (prunes salées), ou de la moutarde forte.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Le Birdland, à Tokyo (page 310).

LA BOISSON : Bière japonaise — Kirin, Asahi ou Sapporo — ou saké.

LES CURIOSITÉS : Il y en a plusieurs : les brochettes de noix de ginkgo grillées (*Ginnan kushiyaki*) ; les coques séchées et grillées à la flamme (*torigai*) ; l'ayo, un petit poisson de rivière qu'on mange grillé avec la tête, l'intestin et les arêtes.

moyenne-élevée et enfiler les ailes de travers sur des brochettes plates en métal.

Si la méthode de cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les ailes de poulet au centre de la grille, la peau vers le haut, loin de la chaleur. Fermer le couvercle et griller les ailes 30 à 40 min jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes, dorées et cuites à l'intérieur.

6 Pour tester la cuisson, faire une petite incision dans la partie la plus charnue des ailes; il ne devrait pas y avoir de trace rouge ou rose au niveau de l'os. Dès que les ailes commencent à dorer, commencer à les badigeonner avec la glace au safran (le pinceau ne doit pas entrer en contact avec une viande crue). Badigeonner la viande plusieurs fois.

7 Transférer les ailes grillées sur un plateau et verser la glace au safran restante par-dessus. Arroser les ailes de mélasse de grenade et parsemer de persil. Servir immédiatement avec les quartiers de citron.

NOTE : Vous pouvez remplacer le yogourt grec par 375 g (1 ½ tasse) de yogourt nature de lait entier. Égouttez-le 45 min dans une passoire tapissée de mousseline ou un filtre à café.

VARIANTES

Poulet entier au safran et au citron : Remplacez les ailes par un poulet entier de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb) et préparez le poulet en crapaudine tel que décrit à la page 290. Si vous utilisez une cuisson directe, il faut compter 15 à 20 min par côté pour griller le poulet. Avec une cuisson indirecte, il faut compter 40 min à 1 h. Arrosez le poulet de glace au safran et servir tel que décrit à l'étape 7.

Brochettes de poulet au safran et au citron : Commencez par 680 g (1 ½ lb) de blancs ou hauts de cuisse de poulet désossés sans la peau et coupez-les en carrés de 2,5 cm (1 po). Marinez le poulet dans la marinade au yogourt 3 à 4 h, puis égouttez-le à fond et embrochez-le en alternance avec des carrés de 2,5 cm (1 po) de poivron vert, de poivron rouge et d'oignon. Grillez les brochettes à chaleur directe 2 à 3 min par côté, 8 à 12 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur. Pendant les 4 dernières minutes, commencez à badigeonner les brochettes avec la glace au safran. Versez la glace restante sur les brochettes avant de servir et garnissez de mélasse de grenade et de persil. Servez avec les quartiers de citron.

Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo

{ TSUKUNE }

LE POINT

OÙ : Japon

QUOI : Des quenelles de poulet grillées à la japonaise. Quand on sait s'y prendre, elles sont croustillantes comme une saucisse grillée à l'extérieur et tendres et crémeuses à l'intérieur.

COMMENT : Cuisson directe

Un repas dans un comptoir à yakitori au Japon n'est pas complet sans déguster une croustillante et savoureuse quenelle de poulet grillée.

6 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL

570 g (1 ¼ lb) de hauts de cuisse ou blancs de poulet désossés sans la peau, coupés en morceaux de 1,3 cm (½ po)

60 g (2 oz) de gras de poulet ou bacon gras (facultatif; voir Note), coupé en morceaux de 1,3 cm (½ po)

2 oignons verts, les parties blanche et verte, parés et tranchés finement sur la largeur

1 c. à café (1 c. à thé) de gingembre frais pelé et émincé

½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)

½ c. à café (½ c. à thé) de coriandre moulue

¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre sansho moulu, ou ⅛ c. à café (⅛ c. à thé) de poivre noir et de coriandre moulue supplémentaires
2 c. à café (2 c. à thé) d'amidon de maïs
1 blanc d'œuf

IL VOUS FAUT AUSSI
De petites brochettes plates en bambou ; un bouclier en papier d'aluminium (facultatif, voir la page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Pour de meilleurs résultats, préparez le mélange à quenelle 1 à 2 h à l'avance et réfrigérez-le pour le raffermir.

1 Mettre les morceaux de poulet, le gras ou bacon, le cas échéant, les oignons verts, le gingembre, le poivre noir, le sel, la coriandre, le poivre sansho, l'amidon de maïs et le blanc d'œuf dans un robot culinaire muni d'une lame métallique. Réduire en une purée grossière, en pulsant par intermittence. Ne pas trop mélanger ; la texture doit être grumeleuse. Transférer le mélange dans un bol (ou le récipient du robot), recouvrir et congeler 20 à 30 min jusqu'à ce qu'il soit ferme sans être congelé.

2 À l'aide d'une grande cuillère, puiser une boule de 4 cm (1 ½ po) du mélange à quenelle et la mouler sur l'extrémité d'une brochette pour faire un ovale aplati d'une longueur de 5 cm (2 po), d'une largeur de 2,5 cm (1 po) et d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po). Déposer la brochette dans une assiette ou sur une plaque à pâtisserie tapissée de pellicule plastique. Répéter avec le restant du mélange, en mouillant ou en huilant les doigts au besoin. On devrait obtenir 16 à 18 quenelles ; recouvrir et réfrigérer 1 à 2 h.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler généreusement la grille. Disposer les quenelles sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux, en plaçant le bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les empêcher de brûler. Griller les quenelles 3 à 4 min par côté, 6 à 8 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à l'intérieur. Tourner les brochettes d'un quart de tour après 1 ½ min pour créer des marques de grillade quadrillées (et pour une cuisson plus égale). Transférer les quenelles sur un plateau et servir immédiatement.

NOTE : J'ai mis le gras de poulet en option mais pour un résultat onctueux, il faut en mettre. Je retire le gras de la cavité lorsque je rôtis un poulet et je le conserve au congélateur. On peut le remplacer par du bacon coupé en dés, ce qui donne la bonne texture. Le goût toutefois est très différent et pas typiquement japonais.

LE POINT

LES FAITS : Cette recette demande du poivre sansho, une épice japonaise au parfum de menthe et de citron. Vous le trouverez moulu dans les marchés japonais et certaines boutiques spécialisées. Pour un équivalent respectable, prenez des grains de poivre de Sichuan moulus et ajoutez une pincée de coriandre moulue et du poivre noir fraîchement moulu.

Les meilleurs satés au bœuf de Singapour

Les satés à Singapour jouent le même rôle que les hot-dogs à New York : c'est une collation populaire, abordable, disponible dans la rue à toute heure du jour et de la nuit, et appréciée par tout le monde, riches et pauvres. Pendant des siècles, Singapour et le détroit de Malacca constituaient l'épicentre du commerce des épices asiatiques ; cet héritage se perpétue dans ces appétissants satés.

6 PORTIONS LÉGÈRES EN AMUSE-GUEULE OU 4 PORTIONS LÉGÈRES EN PLAT PRINCIPAL

LE POINT

OÙ : Singapour

QUOI : De petites brochettes de bœuf léchées par les flammes, marinées au cumin, à la coriandre et au curcuma

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : C'est le faux-filet, la viande la plus généreusement marbrée qu'on peut acheter, qui rend ces satés si extraordinaires. Lorsque vous assemblez les satés, assurez-vous d'intercaler des cubes de bœuf maigre avec des morceaux plus gras ou *des cubes de gras (c'est* la manière à Singapour). Rappelez-vous ceci : le gras donne du goût. On peut faire des satés au poulet, au porc, à l'agneau ou à la chèvre de la même manière.

680 g (1½ lb) de bifteck de faux-filet d'une épaisseur d'environ 1,3 cm (½ po)
3 c. à soupe de cassonade pâle ou de sucre roux
2 c. à soupe de coriandre moulue
1 c. à soupe de curcuma moulu
1½ c. à soupe de cumin moulu
1½ c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de sauce de poisson asiatique ou sauce soya
3 c. à soupe d'huile végétale
Relish au concombre de Singapour (facultatif, recette page 46), pour servir
Sauce aux arachides et à l'ail frit (facultatif, recette page 46), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes de bambou de 20 cm (8 po) ; un bouclier d'aluminium (voir la page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE

2 à 12 heures pour mariner le bœuf

Jake, ma femme Barbara et moi au premier restaurant de Singapour où l'on cuisine entièrement au charbon de bois.

1 Couper les biftecks, y compris le gras, en cubes de 1,3 cm (½ po) et les mettre dans un bol non réactif. Incorporer la cassonade, la coriandre, le curcuma, le cumin, le poivre, la sauce de poisson et l'huile. Mariner le bœuf au réfrigérateur dans un contenant fermé pendant au moins 2 h ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

2 Égoutter les cubes de bœuf et jeter la marinade. Enfiler le bœuf sur les brochettes de bambou, en laissant la moitié inférieure libre pour manipuler et 6 mm (¼ po) exposés au bout pointu. On peut préparer les satés plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade. Recouvrir les satés et les réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les satés sur la grille chaude, avec le bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les protéger de la chaleur. Faire griller les satés 1 à 2 min par côté pour une cuisson mi-saignante, un peu plus pour une cuisson à point. (En général, en Asie du Sud-Est, on préfère une cuisson à point-bien cuit.) Utiliser le test de l'index pour tester la cuisson (voir l'encadré de la page 438).

5 Servir les satés accompagnés de la Relish au concombre et de la Sauce aux arachides et à l'ail frit, si désiré. La façon traditionnelle de manger les satés est d'embrocher un morceau de concombre avec le bout pointu de la brochette, puis de tremper le saté dans la sauce aux arachides.

LES MEILLEURS SATÉS AU BŒUF DE SINGAPOUR | page 43

Relish au concombre de Singapour

On trouve des variantes de cette relish simple partout en Asie du Sud-Est. L'idée est de croquer une bouchée fraîche et croustillante pour faire contraste avec la viande chaude et épicée. **RENDEMENT D'ENVIRON 250 À 375 ML (1 TASSE À 1 1/2 TASSE)**

2 concombres Kirby à mariner, ou 1 concombre moyen, coupés en deux sur la longueur et épépinés (voir Note)
1 échalote, émincée (2 à 3 c. à soupe) ou 1 oignon vert, les parties blanche et verte, paré et émincé
1 petit piment rouge, piment oiseau ou piment de Cayenne, équeuté, épépiné et émincé
2 c. à soupe de vinaigre de riz
1 c. à soupe de sucre
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Couper les concombres en dés de 6 mm (1/4 po). Mettre les concombres, l'échalote, le piment, le vinaigre de riz et le sucre dans un bol et mélanger délicatement. Assaisonner de sel et de poivre au goût. La relish peut être préparée jusqu'à 2 h à l'avance.

NOTE : Il n'est pas nécessaire d'épépiner les concombres Kirby.

Sauce aux arachides et à l'ail frit

Pour la plupart des Nord-Américains, la sauce barbecue est une variante d'un mélange de ketchup, de cassonade et de vinaigre. Mais à tout moment sur la planète Barbecue, les gens sont beaucoup plus nombreux à tremper leurs grillades dans une sauce aux arachides. La base commence par des arachides frites ou du beurre d'arachide auxquels on ajoute de l'ail et du gingembre pour le goût âcre, du sucre pour la douceur et de la sauce de poisson ou sauce soya pour le goût salé. L'arôme particulier de la version de Singapour provient de la citronnelle et du gingembre. On peut trouver des crevettes séchées dans les marchés asiatiques ou hispaniques. La sauce de poisson n'est pas mal comme substitut mais vous pouvez l'omettre et obtenir quand même une sauce d'enfer. L'ajout d'ail frit est très caractéristique de l'Asie du Sud-Est. **RENDEMENT D'ENVIRON 625 ML (2 1/2 TASSES)**

2 c. à soupe d'huile végétale
5 gousses d'ail, 3 gousses tranchées finement sur la largeur et 2 gousses émincées
1 échalote, émincée
1 tige de citronnelle, parée et émincée, ou 2 longueurs de zeste de citron de 1,3 x 5 cm (1/2 x 2 po) chacune
1 à 3 petits piments forts, piments thaïs, serrano ou jalapeños par exemple, équeutés, épépinés et émincés (laisser les pépins pour une sauce aux arachides plus piquante)
1 c. à soupe de crevettes séchées, émincées, ou 1 c. à café (1 c. à thé) de sauce de poisson (facultatif)
175 g (3/4 tasse) de beurre d'arachide
250 ml (1 tasse) de lait de coco non sucré, et un peu plus au besoin
2 c. à soupe de sucre, et un peu plus au goût
2 c. à soupe de sauce soya
1 c. à café (1 c. à thé) de jus de citron vert frais, et un peu plus au goût
1 c. à soupe de coriandre fraîche, hachée finement
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre fraîchement moulu

1 Chauffer l'huile dans un wok ou une casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'ail en tranches et le faire sauter 2 min en remuant jusqu'à ce qu'il soit doré. Retirer l'ail avec une cuillère à égoutter et le déposer sur du papier essuie-tout pour l'égoutter. Ajouter les 2 gousses d'ail émincées, l'échalote, la citronnelle, les piments et les crevettes séchées au wok et cuire à feu moyen-vif 2 min jusqu'à ce qu'un arôme se dégage et que le tout soit légèrement doré.

2 Incorporer le beurre d'arachide, le lait de coco, le sucre, la sauce soya, la sauce de poisson (pour remplacer les crevettes séchées), le jus de citron vert et 175 ml (3/4 tasse) d'eau. Réduire le feu et laisser mijoter doucement 5 à 8 min jusqu'à ce que la sauce soit épaisse mais coulante. Incorporer la coriandre pendant les 2 dernières minutes de cuisson.

3 Juste avant de servir, incorporer les tranches d'ail frit. Si la sauce est trop épaisse et pâteuse, ajouter environ 1 c. à soupe d'eau. Goûter et rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre, et du sucre et du jus de citron vert au besoin. La sauce doit être riche et savoureuse.

Un tour du monde des kebabs

La viande grillée sur une brochette est une des premières grandes avancées technologiques de l'art de la grillade. La popularité des kebabs sur la planète Barbecue témoigne de leur universalité. Le répertoire ci-dessous vous guidera dans votre tour du monde du kebab.

ANTICUCHOS **:** Kebabs de cœur de bœuf servis avec une sauce au piment fort. Pérou.

BROCHETTE **:** Kebab habituellement d'agneau, mais aussi de bœuf, de porc, de poulet ou de fruits de mer. France, Maroc, Île Maurice.

ESPETADA **:** Littéralement « viande sur sabre ». Kebab de bœuf dont la brochette est une tige de laurier. Spécialité de l'île portugaise de Madère.

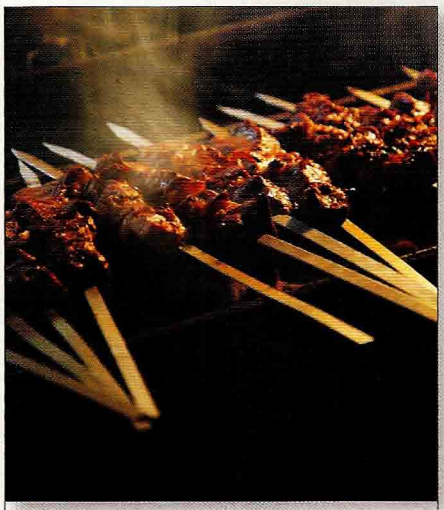
KOFTA**:** Le traditionnel kebab d'agneau haché du Moyen-Orient.

KYINKYINGA **:** (Prononcer chin-CHING-ga) Kebab de bifteck de bœuf, parfois de foie, auquel un enrobage de farine d'arachide confère une saveur et un croustillant uniques. Cuisine de rue d'Afrique occidentale.

LULA **(PARFOIS** ***LYULYA*****) :** Kebab d'agneau haché de la région du Caucase et des anciennes républiques soviétiques.

PINCHOS **:** Petits kebabs espagnols, souvent de porc, servis en tapas. Le terme *pinchos* est synonyme de tapas dans certaines régions d'Espagne.

RAŽNJIĆI : Kebabs de porc, d'agneau ou de viandes variées. Balkans.



Les shashlik *sont des kebabs de porc saisis sur un brasero sans grille appelé* mangal.

SATÉS : Petits kebabs de poulet, de porc, de bœuf ou autre, grillés au charbon de bois sur de fines brochettes de bambou et servis avec une sauce aux arachides. Il y a des centaines de variétés de satés en Asie du Sud-Est. À elle seule, l'Indonésie en compte plus de cent.

SIKH KEBAB **:** Version indienne du kebab de viande hachée ou de légumes, cuit à la verticale sur une longue brochette, dans le tandour.

SHASHLIK **:** Chiche kebab de porc, de bœuf ou d'agneau ayant mariné dans des quantités industrielles d'oignon. Russie et pays baltes.

SHIPUDIM **:** Kebabs à la mode d'Israël, faits de tout — agneau, poulet et même foie gras.

CHICHE KEBAB : Le plus fameux de tous les kebabs, originaire de Turquie. Le kebab d'agneau est le plus répandu. Il est parfois grillé en morceaux, parfois haché à la main et moulé sur une brochette plate.

SOSATIE **:** Kebab afrikaner, répandu dans toute l'Afrique du Sud. Traditionnellement fait de porc, parfois d'un assortiment de viandes agrémentées de fruits comme les abricots.

SOUVLAKI : Chiche kebab d'agneau, servi sur du pain pita et nappé de yogourt. Grèce.

SPIEDINI **:** Kebabs variés allant du porc au gibier à plume en passant par les saucisses. Souvent vendus préembrochés et prémarinés chez les bouchers. Italie.

SUYA **:** Kebabs d'Afrique occidentale (Nigeria, surtout), enrobés d'arachides moulues et de piment fort. Essentiellement faits de bœuf, mais aussi d'autres viandes.

YAKITORI : Mini-kebabs japonais, glacés au soya. Les maîtres grilleurs japonais utilisent toutes les parties du poulet: viande blanche ou brune, ailes, peau, foie, gésier, et jaunes d'œufs embryonnaires.

PLANÈTE BARBECUE

Singapour : carrefour asiatique du barbecue

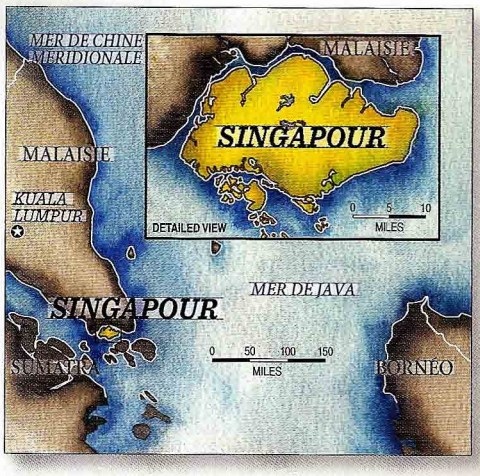
Comment appelle-t-on un pays où le petit-déjeuner consiste en *otak-otak* (mousse de poisson de la Malaisie), le dîner en tandouri indien et la collation de fin de soirée en satés indonésiens? Où l'aile de raie à la *nonya* (à la mode de grand-mère), grillée dans des feuilles de bananier avec de l'ail, du piment fort et de la citronnelle, cohabite avec du porc en filaments à la chinoise? « Singapour », peut-on lire sur les cartes. Pour les cinq millions d'habitants de cette île de la Malaisie, c'est leur patrie. Pour moi, c'est le paradis du barbecue.

Sur les cartes, il est écrit Singapour. Pour moi, c'est le paradis du barbecue.

Ancienne colonie britannique établie par Sir Stamford Raffles en 1819 et située stratégiquement entre la Malaisie et la Thaïlande au nord, l'Indonésie au sud, l'Inde à l'ouest, et la Chine et le Japon au nord-est, Singapour est une île dont la survie dépend depuis toujours du commerce avec ses voisins. Pendant deux mille ans elle n'a cessé d'être une importante escale pour les sampans chinois, les dhows arabes, les *pinisi* indonésiens, les cargos anglais et les clippers américains. Ce brassage incessant de gens, de marchandises et de cultures a fait de sa cuisine au gril une des plus diversifiées du monde.

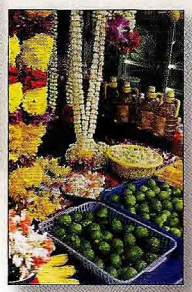
C'est une cuisine de rue. Mais grâce à l'appui du gouvernement, qui a procédé en 1970 à l'encadrement de la profession de grilleur, les quelque 10 000 grillardins certifiés de Singapour occupent 115 halles désignées et approuvées par le gouvernement (les *Hawker Centres*), pourvues d'électricité et d'eau courante et régies par des règlements sanitaires extrêmement sévères. C'est là que vont manger les Singapouriens à toute heure du jour ou de la nuit. Vous feriez bien de les imiter.

Le paradis des grillardins nomades



Située entre la Malaisie et la Thaïlande au nord, l'Indonésie au sud, l'Inde à l'ouest et la Chine à à l'est, Singapour est un carrefour de la plus intéressante cuisine au gril au monde.

Le Smith Street Hawker Centre dans le quartier chinois de Singapour.



Offrandes religieuses de fruits et de fleurs, à vendre dans le quartier indien de Singapour.

LES GRILS : De longs et étroits grils à satés, ou de plus grands grils au charbon de bois.

Crevettes entières grillées au Newton Circus Hawker Centre.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel (palétuvier ou coques de noix de coco).

LES ASSAISONNEMENTS : Aussi divers que la population de l'île : sauce soya, sauce aux huîtres, vin de riz, gingembre, oignons verts, ail, pâte de piment, citronnelle, curcuma, coriandre, yogourt, *kejap manis* (sauce sucrée au soya), sauce au piment, etc.

LES INCONTOURNABLES :

Bak kua : Charqui de porc grillé (recette page 57).

Ailes de poulet barbecue au tournebroche.

Otak-otak ou otah-otah : Mousse de poisson enrichie de lait de coco et d'épices, et grillée dans des feuilles de bananier (recette page 340).

Satés : Mini-kebabs de poulet, de bœuf, de porc ou de crevettes, vendus en bouquets (pages 43-44).

Raie : On mange l'aile badigeonnée de pâte d'épices, enveloppée de feuilles de bananier et dorée au gril (recette page 342).

LES CONDIMENTS : Les *sambal*, une inépuisable variété de sauces et de trempettes au piment fort ; la sauce aux arachides pour les satés ; la sauce peranakan aux ananas et au piment (les Peranakan sont les descendants des premiers immigrants chinois de Singapour).

LA MANIÈRE : En brochette, dans des feuilles de bananier, avec des baguettes, avec les doigts. Pour manger les satés, piquer des morceaux d'oignon et de concombre au bout de la brochette, tremper la viande dans une sauce aux arachides, et mordre dedans.

Un grillardin ventile le feu et arrose la viande dans une échoppe de Singapour.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Oubliez ça. Rendez-vous dans l'une des halles désignées : les satés et la pastenague de Gluttons Bay, dégustés sous les étoiles, sont réputés.

LA BOISSON : La bière Tiger. Le *teh tarik* — sorte de cappuccino de thé.

LA CURIOSITÉ : Le *kaya* — pain grillé ou rôti, servi avec une confiture à la noix de coco aromatisée à la feuille de pandanus. Accompagner de café « à la chaussette » : les fèves sont rôties au beurre et le café est filtré dans une chaussette propre.

Le barbecue est toujours au menu à Singapour.

Brochettes de bœuf péruviennes

{ ANTICUCHOS }

LE POINT

OÙ : Pérou

QUOI : Des brochettes de cœur de bœuf épicées aux piments forts péruviens. Si les cœurs de bœuf vous laissent froid, vous pouvez les remplacer par des biftecks de faux-filet ou de surlonge.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les Péruviens et les Boliviens affectionnent particulièrement le cœur de bœuf. On peut aussi utiliser des cœurs de poulet qui, soit dit en passant, ont la cote dans les *churrascarias* brésiliennes (voir la page 382). Si vous êtes moins aventureux, prenez une coupe de bœuf comme la surlonge pour vous donner un aperçu du goût et de la texture des *anticuchos*. Vous pouvez, bien entendu, utiliser une coupe plus tendre comme le faux-filet ou même le filet.

Les Péruviens de tout niveau social mangent ces brochettes épicées, trempées dans une sauce piquante aux piments jaunes, à tout moment de la journée.

6 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL LÉGER

4 gousses d'ail, pelées
1 c. à soupe de graines de cumin, ou 1 c. à soupe de cumin moulu
60 ml (¼ tasse) de pâte ají panca, 3 c. à soupe de paprika fort hongrois ou 2 piments chipotle en conserve avec 1 c. à soupe de jus (voir Note)
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
environ 2 c. à soupe d'huile de rocou ou huile d'olive extra-vierge, et un peu plus pour arroser
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
680 g (1 ½ lb) de faux-filet ou de surlonge, ou 680 g (1 ½ lb) de cœur de bœuf
Sauce aux arachides et aux piments jaunes (facultatif, voir la recette page 51)

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes de bambou ; un bouclier d'aluminium (voir la page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE

2 à 4 h pour mariner le faux-filet ou la surlonge ; 6 à 12 h pour mariner le cœur de bœuf

1 Chauffer une poêle à sec à feu moyen. (Si le gril a un brûleur latéral, il peut servir ici.) Ajouter l'ail et cuire 2 min par côté, 6 à 8 min au total, jusqu'à ce qu'il soit doré de tous côtés (on peut griller l'ail sur une petite brochette lors d'une séance précédente). Transférer l'ail dans un petit bol et laisser refroidir.

2 Ajouter les graines de cumin, le cas échéant, à la poêle chaude et les rôtir à feu moyen 2 à 4 min jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et qu'elles dégagent un arôme. Moudre les graines de cumin dans un moulin à épices ou avec un mortier et un pilon. Si le cumin moulu est utilisé, le rôtir dans la poêle à feu moyen 1 à 2 min jusqu'à ce qu'il dégage un arôme.

3 Mettre l'ail refroidi, le cumin rôti moulu et la pâte ají panca (ou le paprika ou les piments chipotle) dans un robot culinaire et réduire en une pâte fine. Incorporer graduellement le vinaigre de vin et suffisamment d'huile de rocou pour faire une pâte épaisse. Assaisonner la marinade de sel et de poivre noir au goût ; elle doit être fortement assaisonnée.

4 Si des cœurs de bœuf sont utilisés, les couper sur la longueur en lanières d'environ 4 cm (1 ½ po). Couper chaque lanière sur la largeur fortement en biseau pour obtenir des morceaux d'une longueur de 8 cm (3 po), d'une largeur de 4 cm (1 ¼ po) et d'une épaisseur de 6 mm (¼ po). Si un bifteck est utilisé, le couper pour faire des morceaux de cette taille. Enfiler 3 morceaux de viande en accordéon sur chaque brochette de manière que le côté plat soit exposé au feu.

5 Disposer les brochettes dans un plat de cuisson non réactif. Étendre la marinade sur la viande avec une cuillère pour l'enduire généreusement de marinade des deux côtés.

Si un bifteck est utilisé, le recouvrir et le réfrigérer 2 à 4 h, en le retournant une ou deux fois pour le mariner uniformément. Si du cœur de bœuf est utilisé, le recouvrir et le laisser mariner 6 à 12 h au réfrigérateur, en le retournant plusieurs fois.

6 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

7 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les brochettes et jeter la marinade. Disposer les brochettes sur la grille chaude, en plaçant le bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les empêcher de brûler. Griller les brochettes 3 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles grésillent et qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur (généralement, ce plat requiert une cuisson à point-bien cuit). Badigeonner les brochettes du côté grillé avec l'huile de rocou après 3 min pour humecter la viande (environ 2 c. à soupe d'huile). Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir l'encadré de la page 438). Servir chaudes du gril avec la Sauce aux arachides et aux piments jaunes, si désiré.

NOTE : Le piment *ají panca* est un piment péruvien moyen-fort de couleur rouille dont le goût est un mélange de paprika fort hongrois et de chipotle mexicain. On peut le remplacer soit par l'un soit par l'autre ou en combinaison. Les piments *ají panca* et *ají amarillo* (piment jaune) sont vendus frais au Pérou et sont disponibles en Amérique du Nord sous forme de pâte ainsi que surgelés et séchés. Vous en trouverez dans les marchés péruviens ou hispaniques. Si vous utilisez des piments surgelés, il vous en faut 45 g (¼ tasse) et il faut compter 1 h pour les dégeler à température ambiante. Vous pouvez aussi utiliser des piments séchés : faites-en tremper 3 dans de l'eau chaude pour couvrir pendant 30 min, puis égouttez-les. Épépinez et hachez les piments surgelés, ou les piments séchés puis trempés, avant de les réduire en purée. Pour remplacer le piment *ají amarillo,* utilisez 1 poivron jaune grillé, pelé, évidé, épépiné et coupé en dés plus ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne.

Sauce aux arachides et aux piments jaunes

{ AJÍ AMARILLO }

La sauce traditionnelle pour accompagner les anticuchos est une trempette piquante à base de *ají amarillo* (piments jaunes péruviens). Les Boliviens préparent une sauce semblable en y ajoutant des arachides pour l'enrichir ; c'est la recette que vous trouverez ci-dessous. Le huacatay est une fine herbe largement utilisée dans le nord de l'Amérique du Sud. Il fait partie de la famille des soucis et son parfum rappelle le persil et la menthe. On peut le remplacer par ces deux fines herbes en parts égales. **RENDEMENT D'ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)**

5 piments ají amarillo (piments jaunes péruviens) frais, surgelés ou séchés, ou 175 ml (¾ tasse) de pâte d'ají amarillo (voir texte ci-dessus)
3 c. à soupe de beurre d'arachide crémeux
1 petite botte de huacatay, hachée, ou 2 c. à soupe de persil plat et de menthe verte, hachés finement
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 c. à soupe de jus de citron vert frais, ou au goût
gros sel (cacher ou sel marin)

1 Si des piments *ají amarillo* surgelés sont utilisés, les laisser dégeler à température ambiante pendant 1 h. Si des piments ají amarillo séchés sont utilisés, les faire tremper 2 h dans de l'eau pour couvrir, puis égoutter. Équeuter et épépiner les piments si on désire atténuer le piquant de la sauce. Mettre les piments, le beurre d'arachide et 125 ml (½ tasse) d'eau dans un mélangeur et réduire en une purée lisse. Incorporer le huacatay en pulsant par intermittence.

2 Chauffer l'huile d'olive dans une casserole à feu moyen-doux. Ajouter la purée de piments et d'arachides et cuire 5 à 8 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse, crémeuse et savoureuse. Réduire le feu au besoin ; la sauce doit mijoter doucement sans bouillir. Ajouter le jus de citron vert et assaisonner de sel au goût et de jus de citron vert au besoin. Servir chaude ou à température ambiante. La sauce peut être recouverte et réfrigérée jusqu'à 3 jours.

Satés au porc du quartier chinois de Bangkok

LE POINT

OÙ : Bangkok (Thaïlande)

QUOI : Des brochettes de porc parfumées au curcuma et à l'ail

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Comme partout dans le Sud-Est asiatique, ces satés sont cuits sur de longs grils minces qui laissent dépasser les bouts exposés des brochettes pour éviter qu'ils brûlent. Sur un gril nord-américain, mieux vaut utiliser un bouclier en papier d'aluminium.

Les satés sont monnaie courante en Thaïlande et partout dans le Sud-Est asiatique. La version chinoise commence par du porc (sans surprise) et on utilise le curcuma et la sauce de poisson, au lieu de la citronnelle et du gingembre associés à la cuisine du sud thaïlandais. **6 À 8 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL**

POUR LE PORC ET LA MARINADE

- 680 g (1 ½ lb) de filet de porc paré (2 à 3 filets de porc)
- 60 g (¼ tasse) de sucre
- 1 c. à soupe de curcuma moulu
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
- ½ c. à café (½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 2 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson asiatique ou sauce soya
- 2 c. à soupe d'huile végétale, plus de l'huile pour arroser

POUR LA RELISH (FACULTATIF)

- 2 petits concombres ou concombres Kirby, ou 1 gros concombre
- 2 échalotes ou 1 petit oignon rouge, tranchés finement
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 2 c. à soupe de sucre
- gros sel (cacher ou sel marin)
- Sauce crémeuse asiatique aux arachides (page 33) ou Sauce aux arachides et à l'ail frit (page 46)

IL VOUS FAUT AUSSI

- De petites brochettes de bambou ; un bouclier en papier d'aluminium (facultatif ; voir la page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE

- 1 à 4 h pour mariner le porc

1 Pour préparer le porc et la marinade : En commençant par le bout étroit, couper chaque filet fortement en biseau en tranches minces de 8 cm (3 po), d'une épaisseur de 3 mm (1/8 po). Couper les tranches plus larges en deux sur la longueur. Chaque morceau doit faire environ 2,5 cm (1 po) de largeur. Mettre le porc dans un bol non réactif.

2 Mettre le sucre, le curcuma, le poivre blanc, le sel et l'ail dans un robot culinaire et réduire en une purée lisse. Ajouter la sauce de poisson et l'huile et actionner pour obtenir une pâte lisse. Ajouter la marinade au porc et mélanger pour l'enduire de liquide. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 1 à 4 h ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

3 Égoutter les morceaux de porc et jeter la marinade. Enfiler le porc sur les brochettes, en laissant la moitié inférieure libre pour faire un manche et 6 mm (1/4 po) exposé au bout pointu. Les satés peuvent être préparés plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade, recouverts et réfrigérés.

4 Pour préparer la relish : Peler partiellement les concombres en lanières sur la longueur pour créer un effet zébré. Trancher finement les petits concombres sur la largeur ; il n'est pas nécessaire de les épépiner. Couper le gros concombre en deux sur la longueur, épépiner et trancher finement sur la largeur. Mettre le concombre en tranches, les échalotes, le vinaigre de riz et le sucre dans un bol et mélanger jusqu'à dissolution du sucre. Assaisonner de sel au goût.

ALLUME-FEU

Un maître du saté chez les rois

Tout le monde raffole des satés de **VICHAI LUMLEROKIT**, y compris les membres de la famille royale thaïlandaise

BANGKOK, THAÏLANDE

Le restaurant Chong Kee ne paie pas de mine, mais sa sombre salle à manger du quartier chinois de Bangkok attire une clientèle raffinée de gens d'affaires, de dames de la bourgeoisie, et même de membres de la famille royale thaïlandaise, dont la princesse Srirasmi et Sa Majesté le roi Bhumibol Adulyadej.

Depuis soixante-dix ans, la famille de Vichai Lumlerokit prépare des satés de porc si succulents que les ventes quotidiennes atteignent cinq mille unités. Vichai, de la deuxième génération de ces maîtres grilleurs, affirme avoir déjà vendu cent mille satés lors d'une occasion spéciale. Les satés cuisent sur de longs et étroits grils rectangulaires remplis de charbon de coques de noix de coco qu'un ventilateur maintient à la température optimale.

On ne mange pas que des satés chez Chong Kee, mais aussi des soupes inspirées qui mijotent dans d'immenses marmites, du canard, du porc et des saucisses barbecue à la chinoise. Si vous parvenez à avaler cent satés en une seule séance, la maison vous offrira votre repas. Mais n'espérez pas trop : cela ne s'est produit que trente fois en soixante-dix ans.

Vichai Lumlerokit prépare ses légendaires satés sur un gril au charbon de bois. Notez l'élévation de la grille au centre, qui canalise le gras fondu à l'écart des braises.

QUI : Vichai Lumlerokit

OÙ : Bangkok, Thaïlande

TITRE DE GLOIRE : Propriétaire d'un populaire restaurant de satés fréquenté par la famille royale de Thaïlande.

SPÉCIALITÉ : Satés de porc au curcuma et à la sauce de poisson fermenté.

PROPOS :

- Pour que les satés ne sèchent pas pendant la cuisson, badigeonnez-les d'huile de coco. Pour plus de saveur, utilisez un pinceau de citronnelle.
- Pour éviter les flambées de graisse, inclinez un peu les brochettes. Le gras tombe ainsi à l'écart des braises. (Le gril de Vichai est doté d'un support en V inversé au centre, mais il est possible de créer une inclinaison sur un gril conventionnel en surélevant la grille à l'arrière avec des pierres ou un tuyau en métal.)

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les satés sur la grille chaude, en plaçant le bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les empêcher de brûler. Griller les brochettes environ 2 min par côté, en les arrosant d'huile végétale, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés. Servir immédiatement avec la relish de concombre et la sauce aux arachides. Piquer la relish avec la pointe de la brochette pour déguster.

Brochettes de porc aux assaisonnements philippins

LE POINT

OÙ : Manille (Philippines)

QUOI : Des satés version philippine – des brochettes de porc marinées dans de la sauce soya, du jus de citron vert et du 7UP

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le ketchup aux bananes est un condiment épais et sucré, aussi populaire dans les Philippines que peut l'être le ketchup aux tomates en Amérique du Nord. La marque Jufran est un bon choix dans les marchés asiatiques, où vous pourrez aussi acheter des feuilles de bananier pour tapisser le plateau de service.

Comme le yakitori japonais et nombre de satés thaïlandais, cette grillade philippine commence avec une marinade à l'ail et à la sauce soya. La nouveauté vient de deux ingrédients inattendus : du 7UP et du ketchup aux bananes. Le 7UP ajoute une saveur d'agrume et attendrit la viande alors que le ketchup aux bananes ajoute une douceur fruitée. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de filet de porc paré (2 à 3 filets)
1 petit oignon, haché finement
4 gousses d'ail, émincées
1 à 2 piments forts tels que piments thaïs, épépinés et hachés finement (pour une sauce plus relevée, incorporer les graines)
125 ml (½ tasse) de sauce soya
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert frais
60 ml (¼ tasse) de ketchup aux bananes, ou 60 ml (¼ tasse) de ketchup aux tomates
2 c. à soupe de cassonade ou de sucre roux
1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 canette (341 ml/12 oz) de 7UP ou Sprite
2 c. à soupe d'huile végétale, pour badigeonner
feuilles de bananier (facultatif), pour tapisser le plateau

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes de bambou de 20 cm (8 po) ; un bouclier en papier d'aluminium (facultatif ; voir la page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 h à toute une nuit pour mariner le porc.

1 Couper le porc fortement en biseau en tranches de 6 mm (¼ po). Couper ensuite chaque tranche sur la longueur en lanières de 2,5 cm (1 po). Enfiler les lanières de porc en accordéon sur les brochettes de bambou. Disposer les brochettes dans un plat de cuisson non réactif.

2 Mettre l'oignon, l'ail, les piments, la sauce soya, le jus de citron vert, le ketchup aux bananes, la cassonade, le poivre noir et le 7UP dans un bol et fouetter. Verser la marinade sur le porc en retournant les brochettes pour les enduire uniformément de liquide. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 h ou jusqu'au lendemain ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

3 Égoutter les brochettes dans une passoire au-dessus d'une casserole ; jeter les

solides. Faire bouillir la marinade à feu vif environ 6 à 10 min jusqu'à ce qu'elle soit épaisse, savoureuse et réduite à environ 375 ml (1 ½ tasse). La réduction servira à badigeonner la viande et comme sauce.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner légèrement chaque brochette des deux côtés d'huile et les disposer sur la grille chaude. Griller les brochettes 3 à 4 min par côté jusqu'à ce que le porc grésille et qu'il soit doré et cuit à l'intérieur. (Utiliser un bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les empêcher de brûler.) Pour tester la cuisson, pincer la viande entre le pouce et l'index ; elle devrait être ferme au toucher. À l'aide d'un pinceau propre, commencer à badigeonner les brochettes avec la marinade réduite après 2 min et plusieurs fois par la suite.

6 Transférer les brochettes grillées sur un plateau (de préférence tapissé de feuilles de bananier) ou dans des assiettes et servir immédiatement avec la réduction de la marinade dans des bols pour tremper.

Saucisse linguiça grillée au fromage

{ LINGUIÇA CON QUESO }

Croyez-le ou non, cette saucisse grillée très riche est servie comme hors-d'œuvre au Brésil. **6 À 8 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL**

680 g (1 ½ lb) de linguiça ou autre saucisse cuite
180 g (6 oz) de mozzarella, jack, gouda ou autre fromage mou, grossièrement râpé

IL VOUS FAUT AUSSI
Des cure-dents, pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Couper les saucisses en deux sur la longueur.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. La méthode authentique est de griller sur charbon de bois.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les saucisses sur la grille chaude, le côté coupé vers le bas, et griller 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles grésillent. Retourner les saucisses et parsemer généreusement de fromage. Fermer le couvercle. Continuer la cuisson jusqu'à ce que les saucisses soient dorées de l'autre côté et que le fromage soit fondu et bouillonnant.

4 À l'aide d'une spatule, transférer les saucisses sur une planche à découper, en gardant le fromage sur le dessus. Couper chaque morceau sur la largeur en sections de 2,5 cm (1 po). Piquer avec un cure-dent et servir immédiatement.

LE POINT

OÙ : Porto Alegre (Brésil)

QUOI : Un hors-d'œuvre populaire au Brésil : une saucisse *linguiça* grillée garnie de fromage fondu

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La linguiça est une saucisse de porc portugaise légèrement fumée et aromatisée à l'ail, au cumin et au macis. On peut la remplacer par de la saucisse kielbassa. Choisissez des saucisses les plus droites possible.

Bacon grillé hongrois

{ SOLINA SHUTESH }

LE POINT

OÙ : Hongrie

QUOI : Une brochette à la hongroise : bacon grillé en croûte de paprika avec oignons, tomates et pain de seigle

COMMENT : Cuisson directe

Il fut un temps il n'y a pas si longtemps – peut-être que c'est encore vrai – où la Hongrie avait la distinction de consommer le plus grand nombre de calories par habitant de tous les pays européens. Le lard et le gras d'oie l'ont sans doute aidé à réaliser cet exploit mais le vrai coupable était le bacon grillé : *solina shutesh*. La préparation varie d'un grillardin à l'autre et d'une région à l'autre mais tous s'entendent pour dire qu'il faut le servir avec un pain de seigle chaud trempé dans la graisse de bacon écoulée. **4 À 6 PORTIONS**

450 g (1 lb) de bacon fumé épais de boucanerie
2 oignons blancs moyens, épluchés
paprika hongrois doux ou épicé
1 pain de seigle campagnard, coupé en tranches de 2 cm (¾ po)
1 tomate rouge mûre (facultatif)

IL VOUS FAUT AUSSI

Plusieurs fourchettes à découper pour le gril ou de longues brochettes plates métalliques ; du bois pour faire un feu (facultatif)

Le bacon grillé (solina shutesh). *La cuisine hongroise sur le gril serait incomplète sans cet ingrédient.*

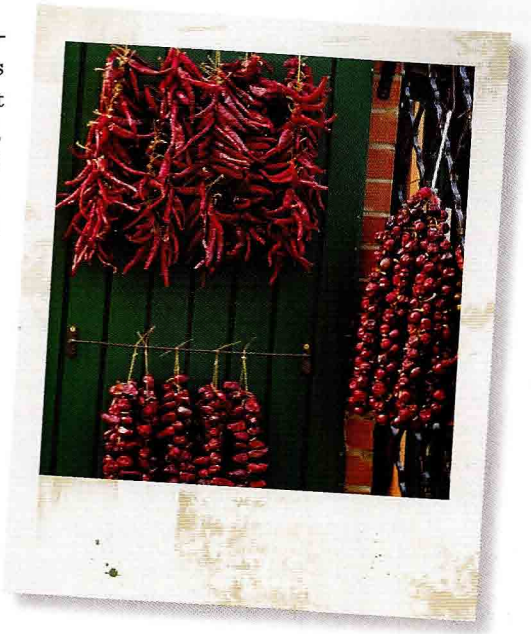
PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Couper le bacon sur la largeur en morceaux de 8 cm (3 po). Couper l'oignon sur la longueur en quartiers. Défaire les quartiers en pelures individuelles. Embrocher le bacon sur l'épaisseur sur les dents de fourchettes à découper ou sur des brochettes, en intercalant des morceaux d'oignon à toutes les 2 ou 3 tranches. Assaisonner généreusement le bacon de paprika.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. Idéalement, la cuisson se fait au-dessus d'un feu de bois ou de charbon de bois sans grille (voir la page 425 pour la méthode). Mais on peut aussi cuire le bacon sur un gril au gaz. Le cas échéant, laisser une section libre pour une zone refuge.

3 Mettre le pain de seigle sur un plateau ou dans des assiettes et chauffer près du feu. Même si ce n'est pas strictement traditionnel, j'aime griller légèrement le pain sur le gril. Trancher finement l'oignon et la tomate. Disposer quelques tranches sur chaque tranche de pain.

4 Lorsque le gril est prêt, tendre les fourchettes ou les brochettes de bacon au-dessus du feu ou les déposer sur la grille chaude et griller 5 à 8 min par côté, 10 à 16 min au total, jusqu'à ce que le bacon grésille et soit doré de tous côtés. L'écoulement de gras provoquera des flambées. Garder la fourchette en mouvement pour les éviter. De temps en temps, laisser tomber quelques gouttes de gras de bacon sur le pain aux oignons. Lorsque le bacon est cuit, le retirer de la brochette au-dessus du pain et manger comme un sandwich ouvert.



Les piments forts hongrois sont indispensables à la cuisine du pays.

LE POINT

LES FAITS : Votre principale difficulté est de trouver le bon bacon, fumé au feu de bois et en tranches épaisses. Pour les assaisonnements, utilisez du paprika hongrois importé, bien entendu. Bien des supermarchés vendent la marque Szeged, ou vous pouvez acheter du bon paprika hongrois. Les Hongrois cuisent le bacon au-dessus d'un feu de bois. Il vous faut des fourchettes ou brochettes plates à long manche que vous trouverez à l'adresse www.barbecuebible.com/store.

Charqui de porc grillé

{ BAK KUA }

Le *bak kua* est une galette sucrée et épicée de porc mariné puis grillé et émincé. La préparation est quelque peu élaborée mais aucune recension de recettes de grillades ne serait complète sans ce charqui de porc parmi le meilleur dans le Sud-Est asiatique. **18 À 20 MORCEAUX DE 8 CM (3 PO) ; 6 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN COLLATION**

1 kg (2 lb) de porc haché très grossièrement (environ 20 pour cent de gras)
180 g (¾ tasse) de cassonade pâle ou de sucre roux bien tassé
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre moulu
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
½ c. à café (½ c. à thé) de poudre de cinq-épices
½ c. à café (½ c. à thé) de glutamate monosodique (facultatif)
2 c. à soupe de kejap manis (sauce soya sucrée)
2 c. à soupe de sauce hoisin, de préférence de marque Koon Chung
1 c. à soupe de vin de riz chinois (shaoxing) ou xérès sec
½ c. à café (½ c. à thé) d'eau de rose (facultatif, voir Note)

LE POINT

OÙ : Singapour, Macao et autres enclaves chinoises en Asie

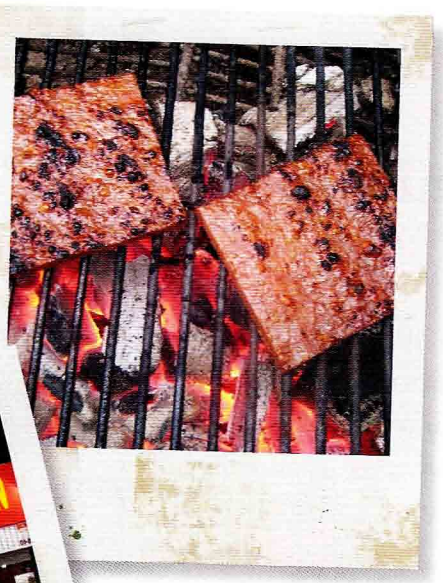
QUOI : Des carrés sucrés-salés de charqui de porc émincé cuit sur le gril

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : Cette recette comprend quelques ingrédients typiquement asiatiques. La kejap manis est une sauce soya épaisse et sucrée. Vous la trouverez dans les marchés asiatiques ou mélangez des parts égales de sauce soya et de mélasse. Le shaoxing est un vin de riz chinois ; on peut utiliser du saké ou du xérès sec. La poudre de cinq-épices, un assaisonnement traditionnel chinois, est un mélange d'anis étoilé, de graines de fenouil, de cannelle, de clou de girofle et de poivre blanc ou poivre de Sichuan. La sauce hoisin est une sauce anisée épaisse et sucrée à base de soya.

Des carrés de bak kua *(porc à la mode de Singapour) grésillant sur le gril.*



Le Kim Hock Guan sert le meilleur bak kua *de Singapour depuis 1905.*

IL VOUS FAUT AUSSI

Du papier parchemin ou ciré ; un rouleau à pâte ; une grille à gâteau rectangulaire ou grille métallique de 35 x 45 cm (14 x 18 po), légèrement huilée

PRÉPARATION PRÉALABLE

Le charqui est rapide à griller mais il faut au moins 24 h pour mariner et sécher la viande au réfrigérateur.

1 Mettre le porc, la cassonade, le gingembre, le sel, le poivre noir, le poivre de Cayenne, la poudre de cinq-épices et le glutamate monosodique dans un grand bol et mélanger ou pétrir. Incorporer le kejap manis, la sauce hoisin, le vin de riz et l'eau de rose et bien mélanger.

2 Couper une feuille de papier parchemin pour chemiser une plaque à pâtisserie sans rebord et l'humecter. Mettre le papier humecté sur la plaque et entasser le porc par-dessus, en l'étendant en un rectangle. Mettre une autre feuille de papier parchemin humecté par-dessus. À l'aide d'un rouleau à pâte, abaisser le mélange de porc en une feuille de 30 x 40 cm (12 x 16 po) d'une épaisseur de 6 mm (¼ po).

3 Retirer la feuille de papier parchemin du dessus et déposer la grille huilée à sa place. Retourner la grille avec la plaque et le porc. Retirer la plaque et la feuille de papier restante. Mettre la grille avec le porc sur une plaque à pâtisserie à rebord et mettre le tout au réfrigérateur 24 h pour un séchage à l'air libre.

4 Préchauffer le four à 67°C (150°F). Cuire le mélange de porc sur la grille environ 1 h jusqu'à ce qu'il soit sec. On peut aussi le faire sur le gril avec une cuisson indirecte.

5 Laisser le mélange de porc refroidir à la température ambiante, puis le découper en carrés d'environ 8 cm (3 po). Conserver les carrés de porc dans un sac de plastique au réfrigérateur jusqu'à l'utilisation. Ils se conservent 3 jours.

6 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

7 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Griller les carrés de porc 2 à 4 min par côté, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés et qu'ils grésillent. Servir chauds du gril en collation.

NOTE : L'eau de rose ajoute une subtile note florale. On la trouve dans les marchés asiatiques et moyen-orientaux et dans les boutiques spécialisées.

Les mets d'accompagnement du barbecue coréen

Un plat coréen, composé ou non de grillades, ne serait pas complet sans *panchan* (ou *banchan*), un vaste assortiment de mets d'accompagnement — six au moins, parfois jusqu'à vingt — composés de marinades, de salades, de condiments aux saveurs costaudes et de feuilles de laitue, véritables tortillas végétales dont on se sert pour envelopper les aliments. Le *panchan*, mot d'origine chinoise qui signifie « garniture du riz », possède la vertu de transformer un plat unique en repas complet, au goût du convive.

Aux dires de Jonathan King, propriétaire de l'épicerie coréenne en ligne www.koamart.com, le *panchan* est né après la Deuxième Guerre mondiale et la Guerre de Corée dans le but de créer une illusion d'abondance sur les tables coréennes généralement dépourvues de viande.

Commencez par des feuilles de laitue que vous enrichirez de n'importe laquelle des garnitures décrites ci-dessous en accompagnement des plats grillés inclus dans ce livre. À ces salades et condiments, beaux à regarder et bons pour la santé, vous pourrez ajouter du riz à la vapeur.

ROMAINE, BATAVIA OU TOUTE AUTRE LAITUE : Les feuilles individuelles de laitue (*ssang-chu*), lavées, asséchées et empilées sur une assiette servent à envelopper les viandes, les fruits de mer et les différentes variétés de *panchan*.

DOENJANG : Condiment épais, salé et piquant à base de fèves soya, le *doenjang* est disponible dans les épiceries coréennes et asiatiques.

KOCHUJANG : Pâte de piment épaisse, salée et très piquante, faite de fèves soya et de piment fort coréen.

KIMCHI : Marinades coréennes. Les marinades de chou nappa ou de daikon (radis blanc) agrémentées de piment rouge incendiaire sont les plus répandues. Comme la choucroute et les cornichons cachères, les *kimchi* de fabrication commerciale sont souvent plus savoureuses que les *kimchi* domestiques, surtout pour les étrangers. Les bonnes rôtisseries préparent leurs propres *kimchi*, souvent dans des contenants en terre cuite. On en trouve facilement dans les marchés coréens et asiatiques et dans la plupart des supermarchés.

SALADE DE CONCOMBRE : Version coréenne de la relish aigre-douce au concombre du Japon et de l'Asie du Sud-Est : dans un bol, mélanger 1 c. à soupe de sucre, 1 c. à soupe de vin de riz (mirin), 2 c. à soupe de graines de sésame noir, ou de graines de sésame blanc grillées (méthode page 75) et 1 c. à café (1 c. à thé) de sel jusqu'à dissolution complète du sel et du sucre. Ajouter 2 petits concombres ou concombres cornichons, ou encore un concombre moyen, détaillés en fines tranches.

On refait le plein de charbons sous la grille. En Corée du Sud, on fait griller les aliments à votre table la plupart du temps.

SALADE DE GERMES DE HARICOTS MONGOS : Germes croustillants au léger goût de noisette. Blanchir 225 g (1/2 lb) de germes frais de haricots mongos dans 2 litres (8 tasses) d'eau bouillante pendant 15 secondes. Égoutter, rincer à l'eau froide et égoutter de nouveau. Placer les germes dans un bol et ajouter 1 c. à soupe de graines de sésame grillées (méthode page 75), 2 c. à café (2 c. à thé) chacune de sauce soya et d'huile de sésame asiatique foncée, 1/2 c. à café (1/2 c. à thé) de poivre noir du moulin et 1 gousse d'ail finement hachée.

SALADE DE CRESSON : Le goût frais et poivré du cresson s'harmonise parfaitement avec les viandes grillées. Dans un bol, mettre 1 c. à café (1 c. à thé) chacun de poivre noir, de gingembre haché et d'ail haché et piler avec le dos d'une cuiller jusqu'à l'obtention d'une pâte. Incorporer au fouet 1 c. à soupe chacune de vinaigre de riz et d'huile de sésame asiatique foncée. Ajouter une botte de cresson préalablement paré et déchiqueté en morceaux de 2,5 cm (1 po). Remuer délicatement.

PLANÈTE BARBECUE

Corée du Sud : attiser la flamme au Pays du matin frais

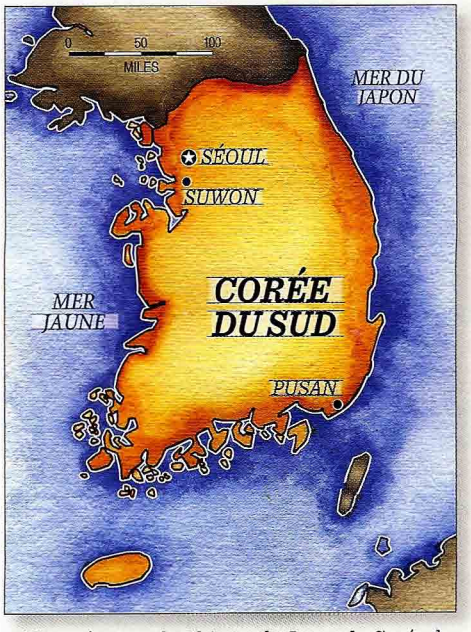
Pour faire l'expérience du barbecue coréen dans toute sa flamboyante gloire, il faut être prêt à se lever tôt, à se coucher tard et à arpenter Séoul en long, en large et en travers. Matin, midi et soir, je n'ai rien mangé d'autre lors de ma dernière visite, et il me faudrait des années d'un tel régime pour faire le tour de cette cuisine exceptionnelle.

Deux préparations du barbecue coréen ont migré jusqu'en Amérique du Nord où elles sont aujourd'hui monnaie courante. Les *bool kogi*, de très fines lamelles de bifteck de faux-filet, laquées d'une marinade sucrée-salée et grillées au charbon de bois jusqu'à devenir croustillantes ; et les *kalbi kui*, une très ingénieuse préparation de bouts de côtes de bœuf : tranchées et ouvertes en papillon, les côtes cuisent en deux minutes à chaleur directe au lieu de nécessiter de longues heures de fumage. Le résultat, étonnant pour une coupe d'habitude coriace, est une viande tendre et incroyablement savoureuse.

Mais il n'y a pas que le bœuf. Le répertoire coréen englobe aussi la poitrine (flanc) de porc, les huîtres, les myes, les moules géantes, et l'anguille laquée jusqu'à ressembler à de l'acajou. Dans les restaurants populaires, le client grille lui-même sa viande, qu'il découpe ensuite en petites bouchées avant de les envelopper dans des feuilles de laitue avec une douzaine d'autres délicieux ingrédients. Le barbecue est presque partout une cuisine de climats chauds, une cuisine d'été. Mais ici, même

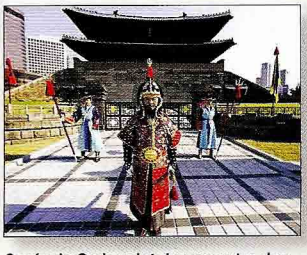
Moules géantes prêtes à griller.

Vie nocturne et barbecue



Coincée entre la Chine et le Japon, la Corée du Sud offre une cuisine barbecue complexe et l'une des plus dynamiques d'Asie.

La capitale de la Corée du Sud, Séoul, n'a rien d'une oasis de silence.



Corée du Sud : point de rencontre des traditions ancestrales et du vingt-et-unième siècle.

dans les rigueurs de l'hiver, les Coréens n'aiment rien tant que se réunir à l'intérieur autour du brasero incandescent qui trône sur la table.

Le picotement des yeux et l'odeur de fumée dont s'imbibent les vêtements font partie du plaisir.

LE GRIL : Un brasero en forme de grande jardinière est au cœur du barbecue coréen — et au centre de la table. On cuit les aliments sur une grille conventionnelle, ou sur quelque chose qui ressemble à un wok renversé et percé de trous.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois. On les allume dehors et on les transporte à table dans un brasero ou un contenant en métal.

Gril coréen: une simple grille posée sur des charbons incandescents.

LES ASSAISONNEMENTS : Le barbecue coréen provoque une explosion de saveur. Soya salé, sucre, pomme-poire, mirin (vin de riz). Huile et graines de sésame pour le petit goût de noisette propre à cette cuisine, ail, poivre noir, piment fort et pâte de haricots piquante.

LES INCONTOURNABLES :

Anguille barbecue.

Bool kogi : Fines lamelles de bifteck de faux-filet laquées et grillées.

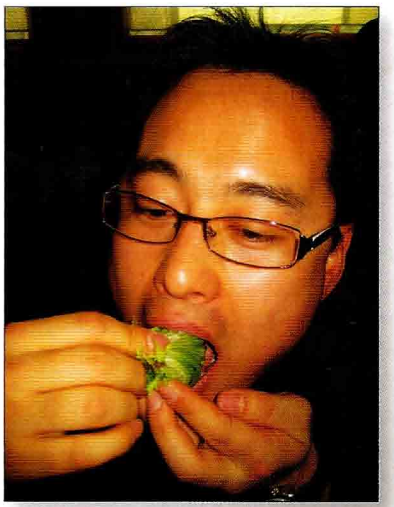
Kalbi kui : Bouts de côtes de bœuf tranchés et ouverts en papillon.

Sam gyeop sal : Fines lamelles de poitrine (flanc) de porc au piment fort (page 62).

LES CONDIMENTS : Un petit bol de sel de sésame pour le bœuf et le porc ; la traditionnelle trempette au soya, sucre, poire-pomme, ail, oignon vert et poivre pour le bœuf ; une sauce au piment fort pour le porc. La sauce ultra-piquante *kochujang* pour les fruits de mer.

LA MANIÈRE : Badigeonner une feuille de laitue de *doenjang* (pâte de fève soya), superposer ensuite le riz, les *kimchi* (marinades de chou, de daikon, etc.), la viande grillée, l'ail grillé, les piments et les oignons verts. Replier le tout en ballotine, tremper celle-ci dans la sauce et déguster. Les Coréens se tirent de cet exploit en manipulant avec brio de lisses baguettes en acier inoxydable.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : On ne choisit pas tant un restaurant qu'un plat. À Séoul, le Samwon Garden et la chaîne des Mae Chwi Soon sont réputés pour leurs *kalbi*



Le bifteck-salade de mon ami Young-ho Moon: viande grillée enveloppée dans une feuille de laitue.

Anguille barbecue et panchan *(mets d'accompagnement — page 59).*

kui et *bool kogi*. Pour le porc grillé, rendez-vous au Choidaepo, dans le bruyant district de Mapo-gu. Pour l'anguille, essayez le Llmijung.

LA BOISSON : Vin de prune, de fraise sauvage ou de riz, ou punch à la cannelle.

LA CURIOSITÉ : Les *bool kogi* de poisson-globe. Ce poisson, appelé *fugu* au Japon, renferme un poison mortel et seuls peuvent le préparer des cuisiniers hautement spécialisés. À Séoul, on en mange au restaurant Cheol Cheol Globefish du district de Jung-gu (centre historique).

Flanc de porc grillé à la coréenne

{ SAM GYEOP SAL }

LE POINT

OÙ : Séoul (Corée du Sud)

QUOI : Un des plats nationaux à base de porc de la Corée, du flanc de porc tranché finement, grillé à sec et servi avec de l'ail et de l'oignon grillé, du sel de sésame et une sauce à tremper aux poires

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le flanc de porc devient du bacon en Amérique du Nord. Il faudra en commander à votre boucher (vous pouvez le congeler partiellement pour le rendre plus facile à trancher). Sinon vous pouvez le remplacer par de l'épaule de porc tranchée finement ou des côtes campagnardes coupées dans l'épaule.

Cette recette est à la fois simple et complexe. Elle est simple parce que l'ingrédient principal, du flanc de porc frais tranché finement, n'a pas de marinade, ni de sel à frotter ni de pâte d'épices. Mais pour l'effet final, il faut l'assaisonner avec un sel de sésame et une sauce aux poires et le servir emballé dans des feuilles de laitue avec de l'ail et de l'oignon grillé, de la pâte de piment et du riz vapeur. **4 PORTIONS**

POUR LE SEL DE SÉSAME

- 3 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
- 3 c. à soupe de graines de sésame grillées (voir la page 75)
- 2 c. à café (2 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu

POUR LA SAUCE À TREMPER ASIATIQUE AUX POIRES

- 1 petite poire asiatique ou bosc ou ½ grosse (environ 360 g ou 12 oz)
- 2 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 2 tranches de gingembre frais pelé d'une épaisseur de 6 mm (¼ po), hachées grossièrement
- 1 oignon vert, paré, la partie blanche hachée grossièrement, la partie verte hachée finement
- 3 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 3 c. à soupe d'huile de sésame asiatique (foncée)
- 2 c. à soupe de vinaigre de riz
- 1 c. à soupe de pâte de piment coréenne (facultatif, voir page 59)
- 1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de poudre de chili coréenne ou paprika fort
- 1 c. à soupe de graines de sésame grillées (voir la page 75)

POUR LE FLANC DE PORC

- 8 gousses d'ail, pelées et embrochées sur des cure-dents en bois
- 1 oignon moyen, pelé et coupé sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po)
- 8 petits piments verts tels que serrano
- 680 g (1 ½ lb) de flanc de porc, la couenne enlevée, coupé sur la largeur en tranches de 3 mm (⅛ po) d'épaisseur
- un choix d'accompagnements coréens pour les grillades (voir page 59), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Une grille, grille à poisson ou panier à griller (facultatif) ; des ciseaux de cuisine

PRÉPARATION PRÉALABLE

Le sel assaisonné et la sauce aux poires peuvent être préparés à l'avance.

1 Pour préparer le sel de sésame : Mettre le sel, les graines de sésame et le poivre blanc dans un bol et mélanger. Répartir le sel de sésame dans 4 petits bols.

2 Pour préparer la sauce à tremper aux poires : Mettre la poire, l'ail haché, le gingembre, le blanc de l'oignon vert, le sucre et le sel dans un robot culinaire et réduire en une pâte lisse. Incorporer l'huile de sésame, le vinaigre de riz, la pâte de piment et la poudre de piment fort. Ajouter les graines de

sésame et le vert de l'oignon vert et pulser une ou deux fois pour tout juste mélanger. Répartir le mélange entre 4 bols pour tremper. La sauce à tremper peut être préparée plusieurs heures à l'avance.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Utiliser une grille à poisson ou panier à griller pour empêcher les morceaux de porc de tomber entre les barreaux de la grille.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer l'ail embroché, les tranches d'oignon et les piments forts sur la grille chaude et griller 2 à 4 min par côté jusqu'à ce que les légumes soient dorés. Transférer l'ail, l'oignon et les piments grillés sur un plateau. Disposer les tranches de porc sur la grille ou dans le panier à griller et cuire 2 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et qu'elles grésillent. Transférer le porc grillé sur le plateau avec les légumes.

5 Mettre la table avec les accompagnements au choix, sans oublier les feuilles de laitue et la pâte de piment. À l'aide de ciseaux de cuisine, couper le porc, l'ail, l'oignon et les piments en petites bouchées. Pour déguster, tremper un morceau de porc dans le sel de sésame. Ensuite, le tremper dans la sauce aux poires. Étendre un peu de pâte de piment sur une feuille de laitue. Ajouter le porc assaisonné, de l'ail, de l'oignon, du piment, du riz, etc. sur la feuille de laitue. Rouler et savourer.

Crocodile grillé (ou porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert

La viande de crocodile doit être coupée en petits morceaux et marinée pour l'attendrir. C'est une spécialité africaine que tout maître du gril ambitieux doit savoir préparer. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de viande de crocodile parée, ou 680 g (1 ½ lb) d'épaule de porc, ou 360 g (12 oz) de filet de porc et de crevettes décortiquées et déveinées
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poudre de cari
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc, ou la même quantité de poivre noir en sus
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre de Cayenne
2 gousses d'ail, émincées
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert frais
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale, plus 1 à 2 c. à soupe pour badigeonner
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert (facultatif, voir la recette page 65)

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ou bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 à 4 h pour mariner la viande

1 Couper le crocodile en lanières d'une longueur d'environ 5 cm (2 po), d'une largeur de 2,5 cm (1 po) et d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po). Mettre la viande dans un grand bol non réactif et l'assaisonner de sel, de poudre de cari, de poivre noir, de poivre blanc et de poivre de Cayenne. Ajouter l'ail et mélanger. Incorporer le jus de citron vert et l'huile végétale. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 2 à 4 h, en mélangeant à une ou deux reprises pour mariner également.

LE POINT

OÙ: Nairobi (Kenya) et Johannesburg (Afrique du Sud)

QUOI: Du crocodile mariné dans du jus de citron vert épicé au cari et un mélange de poivre noir, poivre blanc et poivre de Cayenne

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS: La viande de crocodile est délicieuse, un peu comme une épaule de porc avec un soupçon de crevette. On peut aussi préparer cette recette avec de l'épaule ou du filet de porc. Ou faites des brochettes avec du porc et des crevettes en alternance.

ALLUME-FEU

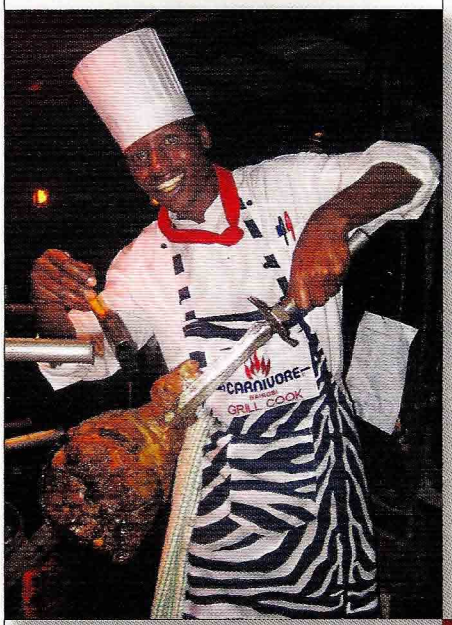
Un suprême Carnivore

La viande est à son meilleur entre les mains du maître kényan du gril, **DANIEL KIPLAGAT,** du célèbre restaurant de Nairobi, le Carnivore.

NAIROBI, KENYA

À l'âge de trois ans, Daniel Kiplagat aide déjà son père à sacrifier un buffle du troupeau familial pour les festins de fête ou un lapin du clapier pour les repas de tous les jours, puis à griller cette viande sur un feu bois avec un assaisonnement simple, mais pittoresque pour nous: sel, piment fort et bile de buffle. « C'était incroyablement bon », se remémore-t-il. Puis, jeune homme, il quitte son village de la Vallée du Rift sans se retourner. À Nairobi, il trouve un emploi de plongeur au Carnivore, ignorant qu'il s'agit déjà du plus célèbre restaurant de tout le continent africain. Lancé en 1980 par une société de portefeuille kényane, le Tamarind Group, le restaurant de 420 places (en plus d'une salle des banquets pouvant accueillir 450 personnes et une aire extérieure de concert avec une capacité de 20 000 spectateurs) est un incontournable des circuits touristiques.

De plongeur, Daniel gravit les échelons et devient garçon de cuisine, puis cuisinier à la chaîne, puis sous-chef, et enfin maître grilleur, responsable du tournebroche sans doute le plus gigantesque de toute la Planète Barbecue. Fidèles à l'esprit des lieux, Kiplagat et son équipe font griller sur des broches aussi grosses que des sabres des jambons de 9 kilos, de monstrueux biftecks, des gigots entiers et des carrés d'agneau croustillants à l'extérieur et fondants à l'intérieur. Des serveurs en vêtements traditionnels détaillent ensuite directement les portions dans les assiettes, comme dans les *churrus-carias* brésiliennes (le projet du Carnivore est né au Brésil).



Le chef du Carnivore, Daniel Kiplagat, fait rôtir la viande à la perfection au tournebroche.

Le Carnivore servait autrefois de l'impala et du gnou, entre autre gibier aujourd'hui protégé. Mais on peut encore y déguster du crocodile, dont la saveur rappelle à la fois le porc et la crevette. Au contraire de la coutume kényane, les grillardins du Carnivore font mariner la viande. Et c'est « à la couleur, à la texture et au goût » qu'ils reconnaissent qu'elle est prête. « C'est un art que j'ai appris dans mon village », dit Daniel.

QUI : Daniel Kiplagat

OÙ : Nairobi, Kenya

TITRE DE GLOIRE : Officiant grilleur du célèbre restaurant Carnivore de Nairobi.

SPÉCIALITÉS : Agneau, bœuf, jambon frais et crocodile rôtis à la broche.

PROPOS :

- Le secret d'une viande juteuse est notre marinade d'huile végétale, de sauce soya et de jus de citron vert.
- La viande est cuite quand les sucs qui s'en échappent sont incolores.

2 Égoutter la viande et jeter la marinade. Embrocher les morceaux de crocodile sur des brochettes plates.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à l'intérieur. Après les avoir retournées, badigeonner les brochettes d'huile. Servir immédiatement avec la Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, si désiré.

Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert

RENDEMENT D'ENVIRON 250 ML (1 TASSE)

4 tranches de mie de pain blanc à sandwich
30 g (¼ tasse) de noix de Grenoble ou amandes, hachées grossièrement
4 gousses d'ail, hachées grossièrement
½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron vert râpé
3 c. à soupe de jus de citron vert frais
75 ml (1/3 tasse) d'huile végétale
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre blanc fraîchement moulu

1 Mettre les tranches de pain dans un bol et ajouter suffisamment d'eau tiède pour couvrir. Laisser tremper 5 min, puis égoutter dans une passoire. Avec les doigts, presser le pain pour l'essorer.

2 Mettre le pain, les noix, l'ail et le zeste de citron vert dans un robot culinaire et réduire en une pâte lisse. Avec le moteur en marche, incorporer graduellement le jus de citron vert, l'huile végétale et l'huile d'olive en un long filet pour obtenir une sauce lisse. Assaisonner de sel et de poivre blanc au goût; la sauce doit être fortement assaisonnée.

Foie gras grillé aux épices israéliennes

La chaleur sèche du gril produit une croûte croustillante à l'extérieur et cuit le foie gras sans faire fondre tout le gras. Les épices contrebalancent la richesse du foie gras et produisent un résultat à la fois exotique et familier.

6 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL TRÈS RICHE

1 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à soupe de paprika doux
1 c. à café (1 c. à thé) de curcuma moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
680 g (1 ½ lb) de foie gras
pain pita (facultatif), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ou bambou, pour griller

PRÉPARATION PRÉALABLE
Le foie gras peut être paré et déveiné plusieurs heures à l'avance (voir Les faits page 66)

LE POINT

OÙ : Tel-Aviv (Israël)

QUOI : Une des meilleures façons de cuire le foie gras, avec une croûte d'épices israéliennes et saisi sur des charbons de bois ardents

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : Pour parer et déveiner le foie, coupez-le sur la largeur en tranches de 2 cm (¾ po). Avec des brucelles, retirez les vaisseaux sanguins. On peut aussi faire ce plat avec des foies de poulet ; le résultat est très différent mais intéressant.

1 Mettre le sel, le paprika, le curcuma, le cumin et le poivre blanc et noir dans un petit bol et mélanger avec une fourchette ou avec les doigts. Réserver.

2 Couper le foie gras en morceaux de 4 cm (1 ½ po) d'une épaisseur de 2 cm (¾ po). Enfiler les morceaux sur des brochettes plates dans l'épaisseur. Assaisonner chaque brochette généreusement des deux côtés avec le sel à frotter.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si un gril au charbon de bois est utilisé, suivre les indications pour une cuisson sans grille à la page 425.

4 Si un gril au charbon de bois est utilisé, suspendre les brochettes au-dessus des charbons. Si un gril au gaz est utilisé, brosser et huiler la grille, puis fermer le gaz et déposer le foie gras sur la grille (voir Note). Griller 3 à 5 min par côté jusqu'à ce qu'il soit doré à l'extérieur et tout juste cuit à l'intérieur. Si des flambées se déclarent, déplacer les brochettes vers une autre section du gril.

5 Servir immédiatement, en utilisant un pain pita ou une fourchette pour retirer les morceaux de foie gras des brochettes.

NOTE : Le gras qui s'écoule du foie gras est très inflammable, surtout sur un gril au gaz. C'est pourquoi je ferme le gaz avant de mettre le foie gras sur la grille.

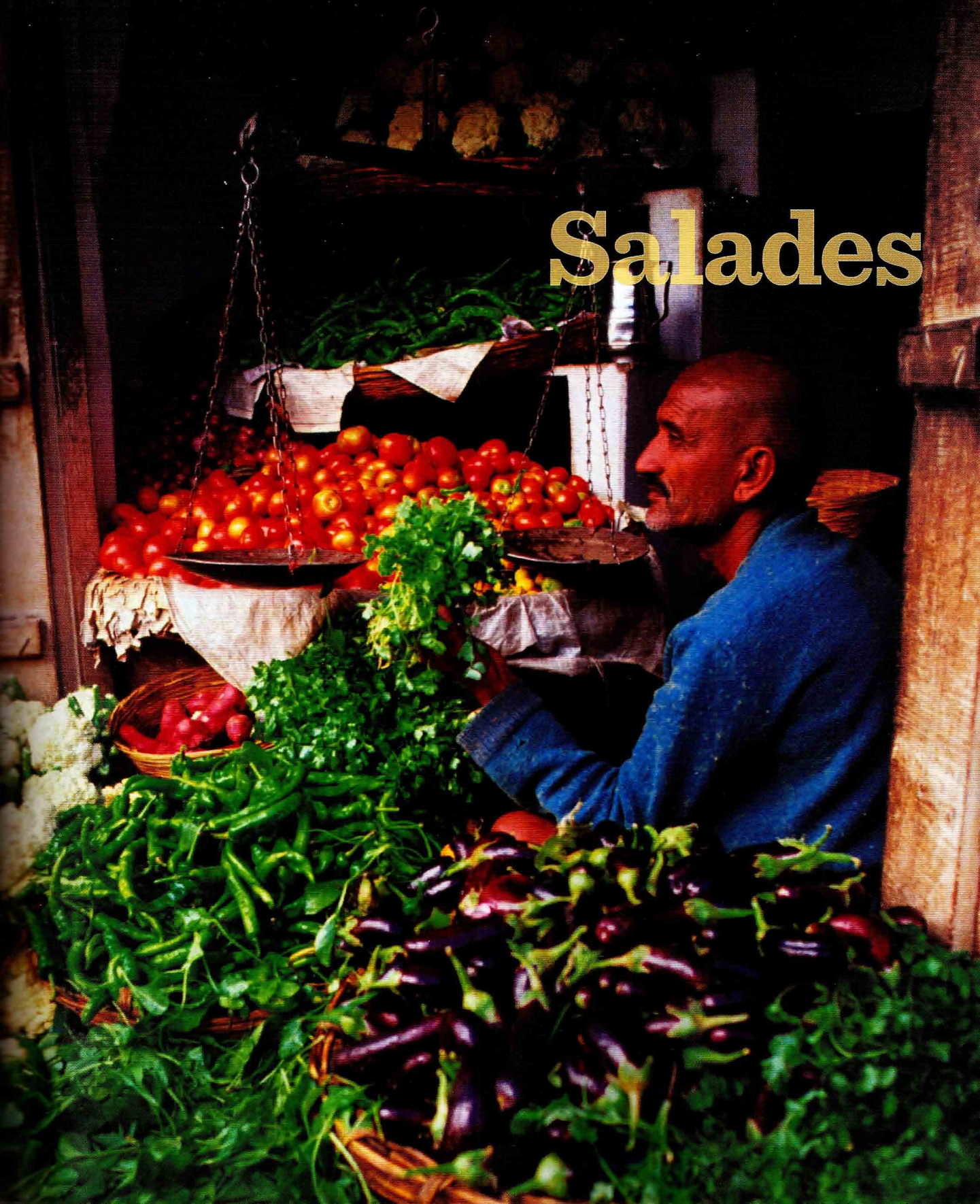
VARIANTE

Foie gras grillé aux oignons grenadine

Voici une recette de Laurent Mertz (page 370) qui cuit le foie gras sur un gril au bois et le sert avec un confit d'oignon.

Faites fondre 3 c. à soupe de beurre salé dans une poêle à feu moyen. Ajoutez 1 oignon doux tel que Vidalia, haché finement, et cuire 8 à 12 min, en remuant souvent et en baissant le feu à moyen-doux ou doux au besoin pour ne pas brûler l'oignon, jusqu'à ce que l'oignon commence à dorer. Incorporez 60 ml (¼ tasse) de grenadine, 1 c. à soupe de vinaigre balsamique et ½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron râpé finement et cuisez 3 à 5 min de plus jusqu'à ce que le mélange soit épais et confit. Assaisonnez de gros sel et de poivre noir fraîchement moulu au goût. Le confit d'oignon peut être préparé à l'avance, recouvert et réfrigéré pendant au moins 3 jours (portez-le à température ambiante avant de le réfrigérer).

Portez le confit d'oignon à température ambiante avant de servir. Grillez le foie gras en suivant les étapes 2 à 4 (en omettant le sel à frotter et en assaisonnant le foie gras de sel et de poivre). Servez avec le confit d'oignon en accompagnement.



Salades

Pour un grand nombre de Nord-Américains, la notion de salade grillée est un oxymore. L'essence même d'une salade n'est-elle pas la crudité des légumes frais, croustillants et rafraîchissants qui la composent ? Pourtant, dans de nombreuses régions du monde, ce n'est pas la crudité qui fait la salade, mais le pouvoir transformateur de la fumée et du feu. Exemple : les salades de poivrons grillés du Maroc, d'Argentine et d'Italie. Cru, le poivron est légèrement sucré et agréable, mais assez unidimensionnel. Carbonisé sur un feu de bois ou rôti sur les braises, il acquiert une complexe saveur de fumée et de caramel propre à certains grands vins. Et la salade de poulet barbecue relevée de noix de coco, de piment de cayenne et de jus de citron vert ne bat-elle pas la salade de poulet bouilli avec de la mayonnaise ? L'aubergine grillée d'Asie Centrale, d'Afrique du Nord, du Moyen-Orient, du Japon et des Philippines demeure un ingrédient de choix. Sans son intense goût de fumée, une salade d'aubergine serait sans intérêt. Ce chapitre regroupe huit recettes de salades grillées. Ici, le cuit l'emporte sur le cru.

Salade de légumes grillés

{ MANGAL SALATI }

LE POINT

OÙ : Russie

QUOI : Salade de légumes grillés telle qu'elle est préparée en Russie et dans les montagnes du Caucase

COMMENT : Cuisson directe

Partout où on allume un gril, on trouvera des aubergines, des tomates et des poivrons grillés. Ils sont particulièrement délicieux dans cette recette de Russie et des montagnes du Caucase où chaque légume est grillé à point sur un gril sans grille. Cette salade saisie sur le gril et aromatisée d'un parfum de fumée est idéale pour ceux qui ont tendance à brûler les aliments sur le gril. On fait griller les légumes jusqu'à ce qu'ils soient carbonisés à l'extérieur et tendres à l'intérieur. Si la peau est trop noircie en certains endroits, on n'a qu'à la gratter pour l'enlever. **4 À 6 PORTIONS**

- 3 ou 4 petites aubergines ou 2 moyennes (environ 450 g ou 1 lb au total)
- 3 tomates rouges mûres et appétissantes
- 2 poivrons verts moyens ou 1 gros, ou 3 piments cubanelle ou Anaheim, ou 6 piments cornes
- ½ petit oignon doux, haché finement
- 4 à 6 feuilles de basilic pourpres ou vertes, ciselées finement sur la largeur, plus 1 brin de basilic pour garnir
- 1 c. à soupe d'aneth frais haché
- 1 c. à soupe de coriandre fraîche hachée, ou 1 c. à soupe d'aneth en sus
- 2 c. à soupe d'huile végétale, et un peu plus au goût
- 1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, et un peu plus au goût
- gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
- pain grillé pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE

Les légumes peuvent être grillés et la salade préparée jusqu'à 24 h à l'avance. Si vous préparez cette salade le jour même, faites-le suffisamment à l'avance pour laisser refroidir les légumes à température ambiante. Assurez-vous ensuite de rectifier les assaisonnements juste avant de servir.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les aubergines, les tomates et les poivrons ou piments sur la grille chaude. Griller les aubergines 3 à 4 min par côté, 9 à 12 min au total, jusqu'à ce que la pelure soit carbonisée de tous côtés et que la chair soit tendre (elle sera facile à percer avec une brochette). Griller les tomates environ 2 min par côté, 6 à 8 min au total, jusqu'à ce que la peau soit foncée et carbonisée. Griller les poivrons ou piments environ 2 min par côté, 6 à 8 min au total pour des poivrons ou piments cubanelle moyens ; 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total pour un gros poivron ; et 2 à 4 min par côté, 4 à 8 min au total pour des piments Anaheim ou cornes. Retourner les légumes avec une pince pour assurer une cuisson uniforme.

3 Transférer les légumes grillés sur un plateau pour les refroidir à température ambiante. Retirer la peau brûlée et jeter les queues. Couper les poivrons ou piments en deux, évider et épépiner. Couper les légumes en dés de 6 à 12 mm (1/4 à 1/2 po) ou selon la préférence. Transférer les légumes en dés dans un bol non réactif.

4 Ajouter l'oignon, le basilic, l'aneth, la coriandre, l'huile et le vinaigre de vin aux légumes en dés et mélanger. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au goût et de l'huile et du vinaigre au besoin. Servir avec le pain grillé, un pain « bâton » arménien par exemple (voir la page 100).

LE POINT

LES FAITS : Une salade aussi simple que celle-ci passe ou casse selon la qualité de ses ingrédients. Les aubergines du Proche-Orient sont plus petites et plus sucrées que les gros bulbes vendus en Amérique du Nord. Le plus proche équivalent serait les aubergines de 90 à 120 g (3 à 4 oz) d'environ 13 cm (5 po) de longueur et 5 cm (2 po) de largeur que l'on trouve dans les marchés italiens et les boutiques d'aliments naturels. Si vous allez utiliser des aubergines conventionnelles, choisissez des spécimens longs et minces qui vous donneront le meilleur rapport pelure calcinée/quantité de chair. Quant aux tomates, elles doivent être rouges et bien mûres. Pour les poivrons ou piments, on a le choix entre les poivrons, les piments cubanelle et même les piments forts.

Les légumes rôtis à la braise

Les poivrons, les tomates et les aubergines utilisés en salade sont encore plus savoureux si on les fait rôtir à la braise d'un feu de bois ou de charbon de bois. Il suffit de placer directement les légumes sur la braise (nul besoin de grille) et d'attendre que la peau carbonise en les retournant sur toutes leurs faces. Laisser ensuite tiédir les légumes à la température ambiante et en retirer la peau avant de les incorporer à une salade.

Salade de poivrons grillés à la marocaine

Oubliez la mosquée Koutoubia du 12e siècle ou la cité médiévale Jemaa el Fna. La véritable merveille de Marrakech, c'est la composition des salades. En voici une qui va attiser la curiosité des adeptes du gril : une salade de poivrons léchés par les flammes, parfumée de cumin, d'oignon et de menthe. Normalement, j'exigerais qu'on fasse griller tous les légumes mais dans ce cas, j'aime le contraste traditionnel marocain entre le poivron grillé et le goût cru et croquant des tomates et des oignons. **4 À 6 PORTIONS**

LE POINT

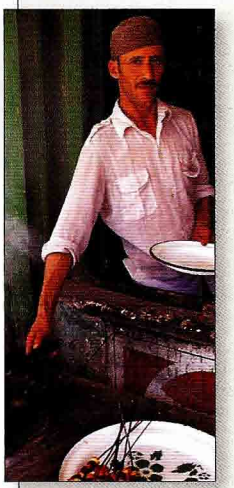
OÙ : Maroc

QUOI : Une salade de poivrons grillés et de délicieuses tomates rouges mûres au goût de fumée, avec des oignons, du citron et de la menthe

PLANÈTE BARBECUE

Le Maroc : un berceau de la cuisine sur gril

Charmeurs de serpents, diseurs de bonne aventure, marchands de tapis, aboyeurs, touristes venus de six continents — ils sont tous là, rassemblés au milieu d'un vaste square qui est en quelque sorte l'antichambre de l'Afrique (pour paraphraser Napoléon décrivant la place Saint-Marc, à Venise). Ils sont venus participer à un rituel quotidien datant du Moyen Âge, une cacophonie kaléidoscopique de bruits, de parfums et de couleurs qui font de cet endroit un des décors les plus spectaculaires au monde pour la dégustation de viande grillée. Cette scène est d'autant plus remarquable que les douzaines de cantines nomades qui y règnent, leurs grils flambants et leurs appétissantes brochettes n'y étaient pas il y a quelques heures à peine. Chaque soir, ces étals en plein air surgissent comme par magie. Bienvenue place Jemaâ El Fna, le centre du barbecue de Marrakech — et du monde.

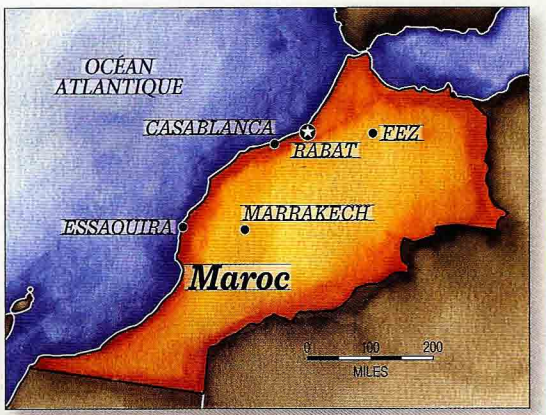


Brochettes fraîchement grillées dans une échoppe.

Au Maroc comme dans tout autre pays arabe, l'agneau est roi, mais sa préparation varie pour chacun en fonction de l'humeur du moment, du statut socioéconomique et des circonstances. Les riches se délectent de tendres chiches kebabs d'épaule ou de filet dans un restaurant huppé tel que le Dar Fassi, situé juste au-delà des murs de la médina et géré par des femmes de Fez. Les moins fortunés se contentent du cœur ou des rognons, ou de saucisses merguez bien grasses préparées sur un gril de fortune, dans la rue. (Le système D est à l'honneur : j'ai vu une grille de gril qui n'était autre que le serpentin de refroidissement d'un réfrigérateur de rebut.) On satisfait une petite fringale en s'arrêtant à l'une des nombreuses échoppes de la rue Bani Sadr qui offrent des chiches kebabs ou des *kofta* (boulettes d'agneau haché et grillé, servies avec une relish de tomates et du pain marocain). Les mariages et les autres jours festifs sont l'occasion pour les Marocains de commander un *méchoui*, un agneau entier, traditionnellement rôti de façon spectaculaire dans une fosse à feu, puis livré prêt à manger chez le client.

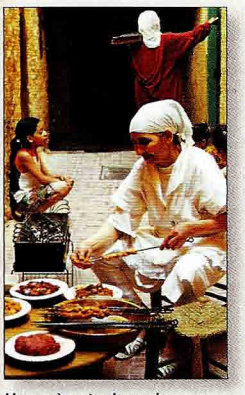
Bien entendu, le barbecue marocain ne se limite pas à l'agneau. Dans les

La grillade à la rencontre du désert et de la mer



Le Maroc a de tout : le massif de l'Atlas, le désert du Sahara, un littoral très poissonneux qui s'étend de l'Atlantique à la Méditerranée.

Marché aux épices dans le souk. La cuisine au gril du Maroc est très parfumée.



Une scène typique : la préparation des kebabs.

Découpage du méchoui — agneau marocain rôti au tournebroche.

villes du littoral telles Tanger et Essaouira, les rôtisseurs font griller du merlu, du bar commun, des sardines, du calmar et d'autres poissons et fruits de mer méditerranéens. Le bœuf est prisé dans l'arrière-pays. On en rehausse parfois le goût avec une pâte d'épices à base de gingembre, de paprika et de cardamome très populaire chez les Berbères de l'Atlas. Le poulet est grillé en crapaudine et servi avec du gros sel et du cumin, ou de la *harissa*, une sauce très piquante. Les légumes grillés sont soit intégrés à une salade, soit embrochés et grillés sur les braises pour servir d'accompagnement aux chiches kebabs. C'est là le répertoire quotidien des grilleurs marocains.

LES GRILS : Les Marocains utilisent toutes sortes de grils, des grils de table aux tables à cuisson sans grille, de type *mangal*, en passant par les tournebroches au charbon de bois. Il existe aussi un fourneau en céramique appelé *kanoun*, qui ressemble à un énorme pot de fleur renversé.

Les Marocains utilisent un brasero au charbon, sans grille, similaire au mangal *russe.*

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel.

LES ASSAISONNEMENTS : La simplicité règne : on assaisonne la viande hachée et les abats de sel et de cumin ou d'une persillade. Dans les restaurants huppés on ajoutera du safran, du curcuma ou de la menthe. L'agneau et le bœuf en cubes sont souvent grillés nature et assaisonnés à table. On cuit aussi le poisson sur le gril sans aucun assaisonnement. Le poulet est souvent mariné dans du citron et du piment fort.

LES INCONTOURNABLES :

La brochette : Nom générique du chiche kebab. Brochette d'agneau, de poulet, de bœuf.

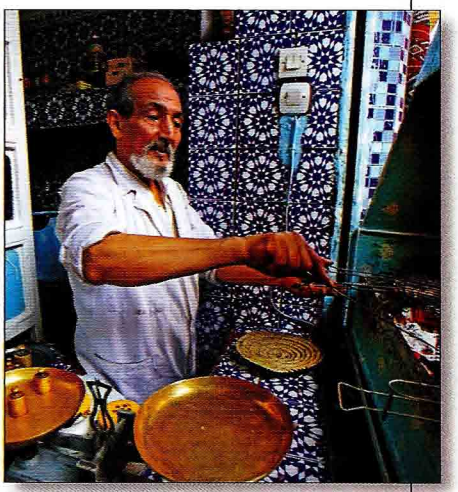
Le kofta : Mot arabe. Viande hachée façonnée en brochettes ou en galettes, le plus souvent d'agneau, mais peut aussi être de bœuf ou de poulet (recette page 264).

Le méchoui : Agneau entier ou gigot cuit le plus souvent au tournebroche, parfois dans une fosse souterraine (recette page 221).

Les merguez : Saucisses piquantes à l'agneau.

LES CONDIMENTS : Dans une rôtisserie marocaine typique, on vous servira des olives marinées, du sel, du cumin, une savoureuse relish d'oignon ou d'échalote et de tomate bien mûre, de la harissa (recette page 226) et du pain marocain.

LA MANIÈRE : La coutume veut que l'on saupoudre le kofta de sel et de cumin, puis qu'on en fasse un sandwich avec le pain, la relish et la harissa.



Un élément indispensable des grilladeries marocaines : une balance, pour mesurer les portions.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Le Haj Brik, à Marrakech. Vous le reconnaîtrez facilement : c'est le restaurant le plus achalandé du quartier.

LA BOISSON : Le thé à la menthe du Maroc est le meilleur au monde.

LA CURIOSITÉ : Rate d'agneau grillée avec de l'ail, du persil et des oignons. Un goût acquis. Sans doute faut-il être Marocain pour s'en délecter.

4 poivrons verts et 5 piments poblano, ou 3 poivrons rouges et 3 piments Anaheim ou cubanelle
2 tomates rouges mûres et appétissantes, épépinées et coupées en dés de 2 cm (¾ po)
½ oignon doux, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
3 c. à soupe de menthe fraîche, de coriandre fraîche ou de persil plat, haché (pas trop finement)
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 c. à soupe de jus de citron frais, et un peu plus au goût
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, et un peu plus de jus de citron
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

PRÉPARATION PRÉALABLE
On peut faire griller les poivrons jusqu'à 48 h à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Inutile de brosser et d'huiler la grille.

2 Disposer les poivrons sur la grille chaude et les griller 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce que la peau soit très dorée et calcinée de tous côtés. Ne pas oublier de griller les capuchons et les fonds des poivrons 1 à 2 min. Il faut carboniser la peau complètement. Transférer les poivrons grillés sur une planche à découper et laisser refroidir à température ambiante. (Inutile de les mettre dans un sac à papier ou bol recouvert de pellicule.)

3 À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau des poivrons. Inutile de tout enlever; on peut laisser quelques petits points noirs pour la couleur et la saveur. Couper chaque poivron en deux, évider et épépiner. Couper chaque poivron en dés de 6 mm (¼ po) et les mettre dans un bol non réactif.

4 Ajouter les tomates, l'oignon, la menthe, le cumin, l'huile d'olive, le jus de citron et le vinaigre de vin, le cas échéant, et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre au goût; la salade doit être fortement assaisonnée. On peut la préparer plusieurs heures à l'avance en rectifiant l'assaisonnement juste avant de servir en ajoutant du sel et du poivre au besoin.

Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail

LE POINT

OÙ : Buenos Aires (Argentine)

QUOI : Des poivrons grillés aux anchois et à l'ail

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Au restaurant où j'ai goûté à ce plat, on ajoute de l'ail cru aux poivrons grillés mais je préfère faire rôtir l'ail au préalable pour l'adoucir et le rendre plus facile à digérer.

Voici ce que les Argentins font de plus élaboré dans le genre plat aux légumes: le piquant salé des anchois, l'âcreté de l'ail et le doux goût de fumée des poivrons rôtis font un mariage très appétissant. **4 À 6 PORTIONS**

4 gros poivrons rouges
1 boîte de 60 g (2 oz) de filets d'anchois, égouttés
1 ou 2 gousses d'ail rôties (voir l'encadré page 74) ou d'ail cru, émincées
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge fruitée
2 c. à soupe de persil plat finement haché
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

PRÉPARATION PRÉALABLE
Les poivrons peuvent être grillés jusqu'à un jour à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Inutile de brosser et d'huiler la grille.

2 Disposer les poivrons sur la grille chaude et les griller 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au

SALADE DE POIVRONS GRILLÉS À LA MAROCAINE | page 69

total, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce que la peau soit très dorée et calcinée de tous côtés. Ne pas oublier de griller les capuchons et les fonds des poivrons 1 à 2 min. Il faut carboniser la peau complètement. Transférer les poivrons grillés sur une planche à découper et laisser refroidir à température ambiante. (Inutile de les mettre dans un sac à papier ou bol recouvert de pellicule.)

3 À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau des poivrons. Inutile de tout enlever; on peut laisser quelques petits points noirs pour la couleur et la saveur. Couper chaque poivron en deux, évider et épépiner. Couper de nouveau chaque poivron en deux.

4 Disposer les morceaux de poivron sur un plateau ou dans des assiettes. Disposer les filets d'anchois en un motif décoratif par-dessus. Parsemer les poivrons de persil (essentiel pour neutraliser l'âcreté de l'ail) et les assaisonner de sel et de poivre noir au goût, en tenant compte du fait que les anchois sont déjà passablement salés. Servir immédiatement.

Rôtissage d'une tête d'ail

Avec l'ail rôti, un plus un égale trois. On prend un ingrédient unique, l'ail. On utilise une simple technique de cuisson, le rôtissage, soit par cuisson directe sur le gril, ou par cuisson indirecte, au four. Le résultat est d'une saveur si riche et si profonde qu'on peine à croire qu'il s'agit d'un seul ingrédient. Le rôtissage prive l'ail d'un peu de son âcreté et fait ressortir, par caramélisation, ses sucres naturels. Conservez l'ail rôti dans un pot au réfrigérateur, en le recouvrant d'huile. Il est parfait pour la bruschetta ou pour napper une côtelette de veau grillée.

Préparer le gril pour cuisson à chaleur indirecte et préchauffer à température moyenne (180°C - 350°F). Placer une tête d'ail entière, avec sa pelure, au centre de la grille, à distance de la source de chaleur, et refermer le couvercle. Laisser l'ail rôtir jusqu'à ce que la pelure dore et que les gousses cèdent sous la pression, environ 30 minutes. On peut aussi faire rôtir une tête d'ail entière ou des gousses, toujours avec la pelure, sur une feuille d'aluminium, dans un four préchauffé à 180°C (350 °F). La cuisson sera d'environ 15 minutes.

Au moment d'utiliser, peler, couper le dessus et presser.

Salade de poivrons aux câpres et aux pignons

{ PEPERONI AI FERRI CON CAPPERI E PINOLI }

LE POINT

OÙ : Italie

QUOI : Une salade aigre-douce de poivrons grillés avec des raisins de Corinthe pour la douceur, des câpres pour le piquant et des pignons pour le croquant.

COMMENT : Cuisson directe

Tout le monde s'adonne à faire rôtir des poivrons de nos jours mais tant que vous ne l'avez pas fait sur le gril, en particulier à la manière des hommes des cavernes – directement sur la braise – vous ignorez à quel point la carbonisation (très poussée) d'un aliment peut élargir et approfondir sa saveur. **4 À 6 PORTIONS**

4 gros poivrons de couleurs variées
2 à 3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité
1 c. à soupe de vinaigre balsamique de la meilleure qualité
3 c. à soupe de pignons rôtis (voir page 75)
3 c. à soupe de raisins de Corinthe
1 c. à soupe de câpres (facultatif), égouttées
1 c. à soupe de persil plat haché finement (facultatif)
gros sel (cacher ou sel marin), de préférence, et poivre noir fraîchement moulu

PRÉPARATION PRÉALABLE

Les poivrons peuvent être grillés jusqu'à un jour à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Inutile de brosser et d'huiler la grille.

2 Disposer les poivrons sur la grille chaude et les griller 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce que la peau soit très dorée et calcinée de tous côtés. Ne pas oublier de griller les capuchons et les fonds des poivrons 1 à 2 min. Il faut carboniser la peau complètement. Transférer les poivrons grillés sur une planche à découper et laisser refroidir à température ambiante. (Inutile de les mettre dans un sac à papier ou bol recouvert de pellicule.)

3 À l'aide d'un couteau d'office, peler la peau des poivrons. Inutile de tout enlever ; on peut laisser quelques petits points noirs pour la couleur et la saveur. Couper chaque poivron en deux, évider et épépiner. Couper chaque poivron sur la longueur en lanières de 6 mm (1/4 po) ou selon la préférence.

4 Disposer les morceaux de poivron dans un bol peu profond ou sur un plateau. Arroser d'huile d'olive et de vinaigre balsamique. Parsemer de pignons et de raisins de Corinthe, et de câpres et de persil, le cas échéant. La salade peut être préparée jusqu'à ce stade jusqu'à 2 h à l'avance.

5 Juste avant de servir, assaisonner la salade de sel et de poivre noir au goût. Cette étape se fait au dernier moment pour permettre de croquer dans les cristaux de sel avant leur dissolution.

Grillage des noix et des graines

Griller des graines et des noix intensifie leur goût. Il existe deux façons de procéder. Dans un poêlon (les poêlons antiadhésifs ne conviennent pas), faire griller les noix et les graines de 3 à 5 minutes jusqu'à ce qu'elles soient dorées et légèrement aromatiques. Secouer de temps à autre le poêlon. Attention : elles peuvent brûler facilement. Laisser refroidir dans un plat résistant à la chaleur.

On peut aussi faire rôtir des noix et des graines dans un four préchauffé à 180°C (350°F). Répartir sur une plaque à biscuits et cuire jusqu'à ce qu'elles soient dorées, de 5 à 10 minutes. Veiller encore une fois à ne pas les laisser brûler.

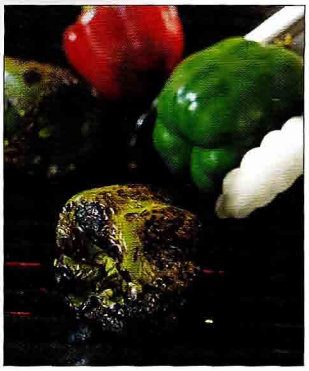
Ces méthodes conviennent aux amandes, aux noix de Grenoble, aux pignons, aux graines de sésame, etc., ainsi qu'à la chapelure.

Giorgina Mazero, chef au Da Ivo de Venise, ajoute de l'huile d'olive à sa salade de poivrons grillés. Les grillades italiennes sont d'une simplicité qui relève du grand art.

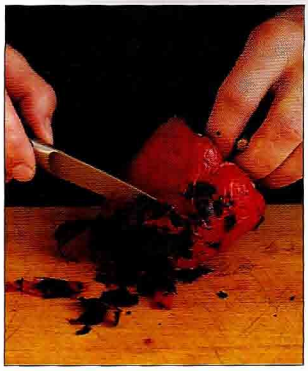
LE POINT

LES FAITS : Dans la campagne italienne, les poivrons sont rôtis sur un gril au charbon de bois. En ville, la plupart des gens les font rôtir directement sur l'élément de la cuisinière. Ma méthode préférée (et très peu italienne) est de les déposer directement sur la braise sans la grille. Rien ne vaut la braise pour donner un intense goût de fumée aux poivrons.

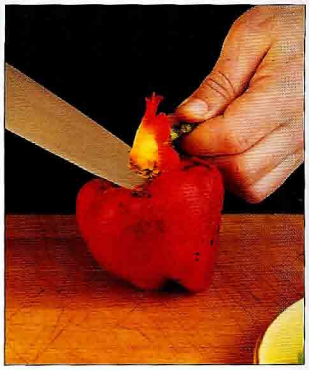
PRÉPARATION DES POIVRONS GRILLÉS



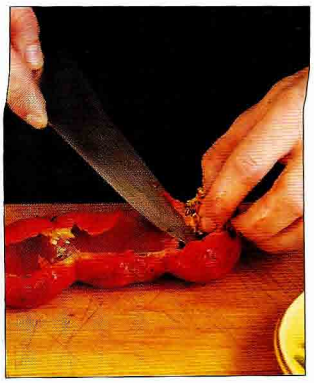
1. *Placer les poivrons sur la grille du gril ou directement sur les charbons incandescents et griller en retournant de temps en temps jusqu'à ce que la peau noircisse.*



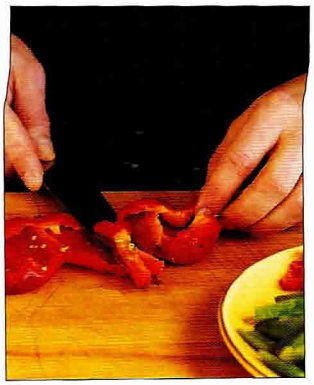
2. *Gratter la peau noircie avec un couteau d'office. Il n'est pas indispensable de tout enlever. Quelques flocons carbonisés donnent de la couleur et du caractère au poivron.*



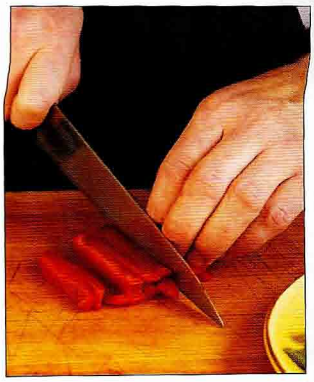
3. *Ôter et jeter la tige.*



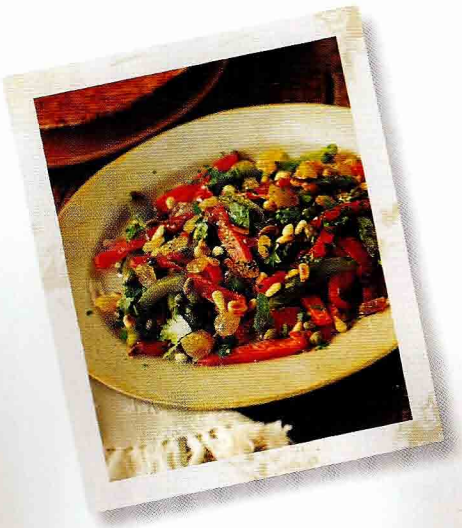
4. *Ouvrir le poivron et en retirer les graines.*



5. *Retirer les nervures blanches à l'aide d'un couteau d'office.*



6. *Couper le poivron en languettes de 6 mm (¼ po) de largeur.*



Salade de poivrons aux câpres et aux pignons (recette page 74) : des ingrédients simples et des saveurs robustes.

Salade d'aubergines grillées

{ MELITZANOSALATA }

On trouve souvent des salades d'aubergines grillées sur la piste des grillades, surtout dans le bassin méditerranéen et au Proche et Moyen-Orient. Il y a une raison bien simple à leur attrait universel : l'aubergine agit comme une sorte de fumoir lorsqu'on la carbonise dans sa pelure. On peut le faire sur une grille, sur un lit de braises ou même sur la cuisinière. La chair spongieuse de l'aubergine absorbe facilement les fumées dégagées pour donner un goût aussi robuste que celui de la cuisine grecque elle-même. **4 PORTIONS**

450 g (1 lb) d'aubergines, de préférence longues et minces
1 gousse d'ail, émincée
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'aneth frais haché finement
1 c. à soupe de menthe fraîche hachée finement
1 c. à soupe de persil plat haché finement, ou la même quantité d'aneth ou de menthe en sus
1 oignon vert, les parties blanche et verte, paré et émincé
3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge, de préférence grecque, plus de l'huile pour les pains pitas
1 c. à soupe de jus de citron frais, et un peu plus au goût
1 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
4 pains pitas, pour servir
quartiers de citron, pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais les aubergines peuvent être grillées jusqu'à un jour à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les aubergines sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté, 9 à 12 min au total, dépendant de la taille, jusqu'à ce que la pelure soit complètement carbonisée (elle devrait être croustillante et noire). Transférer les aubergines sur une plaque à pâtisserie pour les refroidir.

3 À l'aide d'un couteau d'office, retirer la pelure calcinée de chaque aubergine. On peut laisser quelques points noirs pour la couleur et la saveur. Hacher finement ou grossièrement les aubergines.

4 Mettre l'ail, 1/2 c. à café (1/2 c. à thé) de sel et 1/4 c. à café (1/4 c. à thé) de poivre au fond d'un bol non réactif et écraser avec le dos d'une cuillère en bois pour faire une pâte. Ajouter l'aubergine hachée, l'aneth, la menthe, le persil et l'oignon vert et mélanger. Incorporer 2 c. à soupe de l'huile d'olive et le jus de citron et vinaigre de vin. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, du poivre et du jus de citron au besoin ; la salade d'aubergines doit être piquante et fortement assaisonnée.

5 Transférer la salade dans un bol de service et arroser avec l'huile d'olive restante. Servir avec le pain pita et les quartiers de citron (on peut badigeonner le pain pita d'huile d'olive et le griller, tel que décrit à la page 95).

LE POINT

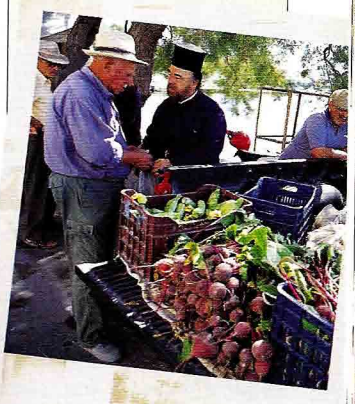
OÙ : Grèce

QUOI : Un baba ghanoush à la grecque – des aubergines grillées puis hachées avec du citron, de l'aneth frais et de la menthe

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Choisissez des aubergines longues et minces qui donnent le meilleur rapport pelure calcinée/quantité de chair et intensifie le goût de fumée. Les petites aubergines ovales italiennes (90 à 120 g ou 3 à 4 oz chacune) se rapprochent le plus de celles utilisées en Grèce.

Pour obtenir toute la saveur de cette salade, il faut utiliser de la menthe et de l'aneth frais.

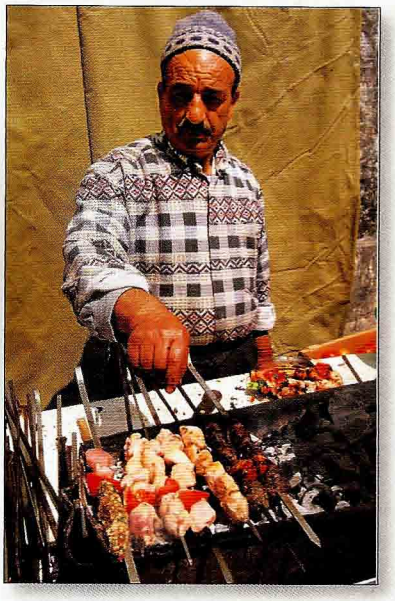


Au marché de Milos dans les Cyclades, en Grèce.

PLANÈTE BARBECUE

Israël : la grillade, des temps bibliques à aujourd'hui

Chaque année, le 14 mai, les Israéliens fêtent avec brio l'indépendance d'Israël en allumant le barbecue, et il n'y a pas de rue, de cour, de terrasse ou de route que n'embaument les arômes de viande grillée.



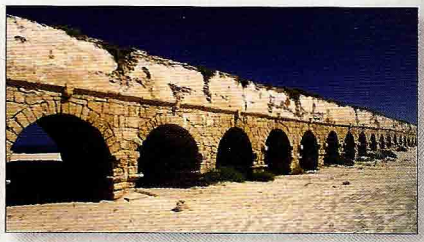
Un grillardin nomade et son choix de kebabs dans la vieille ville de Jérusalem.

Le barbecue israélien ne date pas d'hier : les temps bibliques abondent en offrandes propitiatoires. Selon l'historien Flavius Josèphe, pour la seule année 70 de notre ère, les Juifs de Jérusalem ont sacrifié plus de 250 000 agneaux. L'Ancien Testament indique avec précision quel animal sacrificiel convient à chaque occasion (bovins, moutons, chèvres, pigeons et même tourterelles), les découpes de viande et les assaisonnements permis (le Tout-Puissant semble avoir eu une préférence marquée pour le gras de rognon et de flanchet) et même l'essence de bois devant servir de combustible. Les récits bibliques les plus connus ont presque tous un lien avec le feu. Par exemple, les ennuis de Caïn ont commencé quand il a voulu offrir à Dieu les prémices de son potager et que Yawveh leur a préféré une bête bien grasse du troupeau d'Abel. Un bélier apparu au bon moment a empêché Abraham d'égorger son fils Isaac et de brûler son corps sur le bûcher.

La viande grillée préférée de la plupart des Israéliens est l'agneau, mais la population d'Israël étant aujourd'hui essentiellement composée d'immigrants, le barbecue y est certes extrê-

L'avant-poste oriental du barbecue méditerranéen

Israël : la cuisson sur gril de la côte est de la Méditerranée.



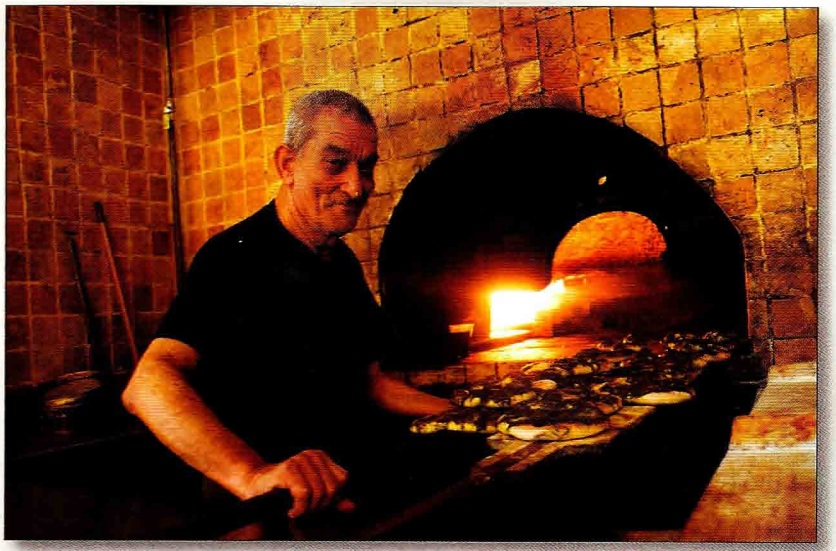
Des douzaines de civilisations se sont succédé en Israël. On aperçoit ici un viaduc datant de l'époque romaine.

Le dôme du Rocher à Jérusalem est un lieu saint pour les musulmans, les chrétiens et les juifs. Leurs rapports seraient beaucoup plus cordiaux s'ils discutaient de barbecue au lieu de religion.

mement varié. *Shashlik* pour les Juifs russes; *méchoui* pour les Juifs marocains (recette page 221); burgers à l'oignon et au cumin pour les Juifs bulgares; *kofta* (brochettes de viande hachée), *shish toufic* (brochettes de poulet à la cannelle) et pain pita au thym sauvage (serpolet) et au sésame pour les Israéliens d'origine arabe.

Certaines préparations ont transcendé leur origine pour devenir des spécialités nationales: le *chawarma* - agneau, poulet ou dinde épicé et grillé, servi en tranches minces sur du pain pita (recette page 313). Des poissons de la Méditerranée, tel le saint-pierre, se retrouvent aussi au menu des restaurants tunisiens de Tel-Aviv. Et au restaurant Avazi, il ne faut pas rater une spécialité israélienne inventée par un maître grilleur azerbaïdjanais: le foie gras grillé.

Des hommes font griller de la viande lors d'un festival en l'honneur de Rabbi Israël Abouhassira, dit le «Baba Salé», à Netivot, dans le Negev.



Cuisson du pain pita dans le four à bois traditionnel de la boulangerie Abulafia, à Jaffa.

LES GRILS : Le *mangal*, un gril rectangulaire en forme d'auge alimenté au charbon de bois, sur lequel sont alignés des brochettes plates en métal ou des paniers à griller. Le tournebroche vertical utilisé dans la préparation du *chawarma*.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel ou, plus rarement, propane.

LES ASSAISONNEMENTS : Il est aisé de constater, dans les marchés en plein air comme le Ha'Carmel de Tel-Aviv, que les Israéliens prennent leurs épices au sérieux. Le plus populaire assaisonnement, le *hawaij* yéménite, contient du curcuma, du cumin et du poivre noir. Oignon, ail, citron, menthe, coriandre et sumac sont aussi au répertoire chez les Israéliens d'origine arabe.

LES INCONTOURNABLES :

Baba ghanoush : trempette d'aubergine.

Kofta : kebab de viande hachée.

Chawarma : version israélienne du *gyros* grec ou du *dõner* turc — agneau, poulet ou dinde cuits à la verticale et tranchés en fines lamelles.

***Shipardim* (chiches kebabs en hébreu), *shashliks* (en russe).**

Poisson grillé.

Poussin en crapaudine aux épices du Yémen.

LES CONDIMENTS : Quartiers de citron, sumac, relish d'oignon et de persil, aubergines et concombres marinés, *tahini* (sauce au sésame) pour les Juifs cachères, et *z'hûg*, une sauce yéménite enragée.

LA MANIÈRE : Empiler la viande, la salade et les condiments sur du pain pita.

LA CURIOSITÉ : Les œufs grillés de l'auberge Shulamit à Rosh Pina, sur la mer de Galilée (recette page 29).

Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem

LE POINT

OÙ : Jérusalem (Israël)

QUOI : Une salade d'aubergines moyen-orientale déconstruite

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les aubergines israéliennes sont petites et douces, comme les aubergines italiennes vendues en Amérique du Nord. Le tahini est une pâte de sésame disponible dans la plupart des supermarchés.

Dans le quartier Arcadia de Jérusalem, vous trouverez de très bonnes tables qui réinventent les cuisines traditionnelles d'Israël et du Moyen-Orient. On y accède par une étroite allée qui mène à une cour intérieure avec une voûte d'arbres. Là vous dînerez comme le faisaient les anciens Hébreux, Romains, chrétiens, Arabes et autres conquérants de cette ville : sous les étoiles. C'est là que j'ai trouvé cette entrée, une version réinventée des trempettes et salades à l'aubergine grillée que l'on trouve partout dans la région : de l'aubergine grillée au charbon de bois avec une sauce tomate au goût de fumée, du tahini, du yogourt crémeux et des noix croquantes. **4 PORTIONS**

4 petites aubergines de 90 à 120 g (3 à 4 oz) chacune
2 tomates rouges mûres et appétissantes
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
3 c. à soupe de jus de citron frais, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
½ gousse d'ail, émincée
60 g (¼ tasse) de tahini
125 g (½ tasse) de yogourt nature épais grec ou moyen-oriental
30 g (¼ tasse) de noix légèrement grillées (voir la page 75) et hachées grossièrement
7 g (¼ tasse) de persil plat haché grossièrement
pains pitas, pour servir (voir la page 95)

Les halles aux légumes du marché Mahane Yehuda de Jérusalem, en Israël.

PRÉPARATION PRÉALABLE

On peut faire griller les aubergines et les tomates plusieurs heures à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les aubergines et les tomates sur la grille chaude et les griller 3 à 4 min par côté, 9 à 12 min au total pour les aubergines, et environ 2 min par côté, 6 à 8 min au total pour les tomates, jusqu'à ce que la peau soit carbonisée. Les aubergines devraient être cuites à l'intérieur (on peut les piquer facilement avec une brochette). Les tomates devraient être carbonisées à l'extérieur mais crues à l'intérieur. Transférer les aubergines et tomates grillées dans un plat d'aluminium pour les laisser refroidir à température ambiante.

SALADE D'AUBERGINES GRILLÉES AUX SAVEURS DE JÉRUSALEM | page 80

3 À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau très brûlée des tomates ; quelques points noirs rehausseront la saveur. Réduire les tomates en purée dans un robot culinaire. Ajouter de l'huile d'olive et 1 c. à soupe de jus de citron. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de sel, de poivre et de jus de citron ; la sauce doit être fortement assaisonnée. Réserver la sauce tomate.

4 Mettre l'ail et ¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel dans un bol et les écraser avec le dos d'une cuillère en bois pour faire une pâte. Ajouter le tahini en fouettant. Incorporer 60 ml (¼ tasse) d'eau en fouettant (pour délayer la sauce), suivi de 2 c. à soupe de jus de citron (pour épaissir la sauce). Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de jus de citron et de sel au besoin. Réserver le tahini.

5 À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau très brûlée des aubergines et couper la chair en dés de 1,3 cm (½ po). Assaisonner de sel et de poivre au goût.

6 Pour composer la salade, verser des îlots de sauce tomate dans 4 assiettes ou sur un plateau. Dresser l'aubergine au centre. Verser des îlots de tahini sur la sauce tomate et autour de l'aubergine et terminer par les noix et le persil. Servir immédiatement avec du pain pita.

Un café traditionnel du Moyen-Orient dans la ville sainte de Safed, en Israël.

Le fruit de la vigne et la viande grillée: deux cadeaux bibliques de la Terre Sainte.

Salade philippine d'aubergines grillées

LE POINT

OÙ : Philippines

QUOI : Une salade de légumes façon Manille, à base d'aubergines grillées, de piments et de pâte de crevettes

COMMENT : Cuisson directe

Ce n'est pas un hasard si les salades d'aubergines sont une constante sur la piste des grillades. En effet, il n'y a qu'un autre légume qui a si bon goût lorsqu'on le fait griller (les piments en l'occurrence). J'aime concevoir cette salade comme une salade César à la philippine : tout comme la salade César, elle contient un œuf, un produit à base de poisson et une foule de textures et de saveurs. Mais, contrairement à la salade César, elle peut être préparée à l'avance. **4 À 6 PORTIONS**

450 g (1 lb) d'aubergines asiatiques (voir Note)
2 piments Anaheim ou 1 piment poblano
2 mangues vertes ou mûres
1 œuf centenaire ou 2 œufs durs (facultatif)
1 grosse tomate rouge mûre et appétissante ou 2 moyennes, épépinées et coupées en dés de 6 mm (¼ po)
½ oignon doux moyen, coupé en dés de 6 mm (¼ po)

1 à 2 piments forts tels que piments oiseaux thaïs, épépinés et émincés (pour une salade plus relevée, incorporer les graines)
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
3 gousses d'ail, tranchées finement sur la largeur
1 c. à café (1 c. à thé) de bagong (pâte de crevettes philippine, voir encadré ci-dessous; facultatif), ou 2 filets d'anchois (facultatif)
2 c. à soupe de jus de citron vert frais, et un peu plus au goût
1 c. à soupe de vinaigre de riz, ou un peu plus de jus de citron vert
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée, légèrement tassée
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu (beaucoup)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Les légumes peuvent être grillés et la salade préparée jusqu'à un jour à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les aubergines et les piments sur la grille chaude. Griller les aubergines environ 2 min par côté, 6 à 8 min au total, jusqu'à ce que la pelure soit carbonisée de tous côtés et que la chair soit tendre (on peut les piquer facilement avec une brochette). Griller les piments environ 2 min par côté, 6 à 8 min au total, jusqu'à ce que la peau soit très foncée et carbonisée. Retourner les légumes avec une pince pendant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

3 Transférer les légumes grillés sur un plateau pour les laisser refroidir. Retirer la plus grande partie de la pelure brûlée et jeter les queues. Couper les piments en deux, évider et épépiner. Couper les légumes en dés de 6 mm (¼ po). Transférer les légumes en dés dans un bol non réactif.

4 Peler les mangues. Retrancher la chair du noyau, puis couper en dés de 6 mm (¼ po). Couper l'œuf en dés de 6 mm (¼ po). Ajouter les dés de mangue, d'œuf, de tomate, d'oignon et de piment forts aux dés d'aubergine et de piment.

5 Chauffer l'huile dans une petite poêle à feu moyen. Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 min jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. À l'aide d'une écumoire, transférer l'ail frit dans une assiette tapissée de papier essuie-tout pour égoutter. Retirer 2 c. à soupe d'huile à l'ail de la poêle et mettre dans un petit bol à l'épreuve de la chaleur pour refroidir. Ajouter la pâte de crevettes ou les anchois à l'huile restante dans la poêle et cuire environ 1 min jusqu'à ce qu'elle soit dorée et qu'elle dégage un arôme. Transférer la pâte de crevettes ou les anchois sur le papier essuie-tout pour égoutter. Jeter l'huile dans la poêle.

LE POINT

LES FAITS: Il y a deux façons d'aborder cette salade. Pour une authenticité parfaite, on utilise trois ingrédients quelque peu exotiques, décrits dans l'encadré ci-dessous et disponibles dans les marchés asiatiques d'Amérique du Nord. L'autre façon est d'utiliser des substituts plus couramment disponibles et moins redoutables. Dans les deux cas, vous obtiendrez une salade avec un étonnant éventail de saveurs.

Saveurs d'Orient

La mangue verte ajoute une dimension croustillante et un peu d'acidité à la Salade philippine d'aubergines grillées (page 82). On trouve des mangues vertes dans les épiceries asiatiques, mais la saveur musquée de la mangue mûre donne des résultats tout aussi remarquables.

Les œufs de cent ans sont des œufs de cane conservés pendant un mois dans une préparation à base de chaux. Noirs à l'extérieur, ils ont un goût prononcé de soufre (comme un fromage vieilli) et une texture caoutchouteuse qui s'harmonise bien à l'aspect frais et croustillant des autres ingrédients. Non, ils n'ont pas cent ans même s'ils en ont l'air. Un œuf dur ordinaire fera aussi bien l'affaire.

Le *bagoong* est une pâte de crevettes fermentées, un condiment salé à odeur de poisson parent du *trasi* thaïlandais et du *belacan* malais, dont le goût est meilleur qu'il ne semble. S'il vous paraît curieux de l'employer dans les salades, songez aux anchois de notre salade César. On peut du reste remplacer le *bagoong* par des anchois. On peut aussi omettre l'un et l'autre.

6 Pour assembler la salade, ajouter la plus grande part de l'ail frit au bol avec l'aubergine. Ajouter 2 c. à soupe d'huile à l'ail, le jus de citron vert, le vinaigre de riz et la plus grande part de la coriandre et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre noir au goût ; la salade doit être fortement assaisonnée. Transférer la salade dans un bol de service attrayant. Parsemer de la coriandre et de l'ail frit restants. Émietter la pâte de crevettes frite ou les anchois frits par-dessus, le cas échéant. Servir immédiatement.

NOTE: Les aubergines asiatiques sont plus longues et plus minces que leurs cousines occidentales, ce qui les rend idéales pour carboniser la pelure. Vous les trouverez dans les marchés asiatiques et dans bien des supermarchés.

Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco

{ KELAGUEN }

LE POINT

OÙ : Guam, Saipan et autres îles dans le Pacifique Sud

QUOI : Voici une salade de poulet hors de l'ordinaire : du poulet grillé en cubes avec de la noix de coco fraîchement râpée, assaisonné de piments forts, d'oignons verts et de citron

COMMENT : Cuisson directe ou indirecte

LES FAITS : La coutume est de griller le poulet. Un jour, j'ai décidé de le fumer et ce qui était au départ une excellente salade est devenu phénoménal – un des dix meilleurs mets sur la planète Barbecue, à mon avis.

Cette salade du Pacifique Sud ne contient que deux ingrédients principaux : du poulet grillé et de la noix de coco fraîchement râpée, avec des doses vivifiantes de jus de citron et de piments forts. Mais si le poulet n'est pas frais sorti du gril, si la noix de coco n'est pas fraîchement râpée et si le citron n'est pas fraîchement pressé, vous ne goûterez pas au plaisir mélangé du goût de fumée, du croquant et du goût acidulé. **4 PORTIONS**

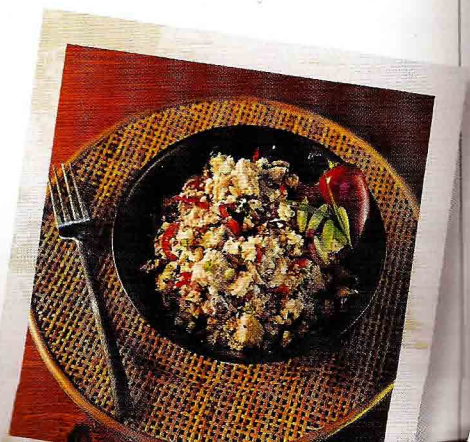
- 1 poulet de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb) pour obtenir 625 à 750 g (2 ½ à 3 tasses) de poulet déchiqueté
- gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
- 1 noix de coco mûre, râpée, pour obtenir environ 300 g (2 ½ tasses) de noix de coco râpée (voir l'encadré page 85)
- 2 oignons verts, les parties verte et blanche, parés et tranchés finement sur la largeur
- 2 à 6 piments forts frais tels que piments thaïs ou serrano, tranchés finement sur la largeur
- 125 ml (½ tasse) de jus de citron frais, et un peu plus au goût
- 2 grosses tortillas de farine ou 4 petites, chauffées sur le gril ou au four et coupées en pointes

IL VOUS FAUT AUSSI

- 2 tasses de copeaux de bois, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

On peut griller ou fumer le poulet jusqu'à une journée à l'avance mais on obtient de meilleurs résultats si on le grille quelques heures à peine avant de servir.



Une salade de poulet grillé avec des filaments de noix de coco fraîche, des piments et du jus de citron vert.

1 Préparer le poulet en crapaudine (voir la page 290) ou le couper en deux sur la longueur. Assaisonner généreusement de tous côtés de sel et de poivre noir.

2 Pour griller : Sur l'île de Guam, on grille le poulet par cuisson directe sur du charbon de bois. La méthode indirecte est moins sujette aux flambées et le poulet a moins de chance de brûler. On peut aussi le fumer dans un fumoir en suivant les indications du fabricant.

Si une cuisson directe est utilisée, préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Mettre le poulet sur la grille chaude, la peau vers le bas, et griller 15 à 20 min par côté, en le déplaçant au besoin pour éviter les flambées, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à l'intérieur.

Préparation de la noix de coco fraîche

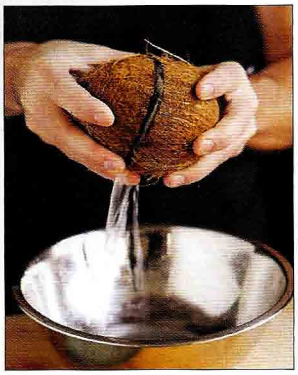
Assurez-vous avant tout que la noix de coco est fraîche : secouez-la pour voir s'il y a du liquide à l'intérieur. Une noix de coco sèche est souvent rance.

Ouvrez la noix de coco en suivant les étapes 1 à 3 illustrées ci-contre. L'eau recueillie peut agrémenter vos cocktails. À l'aide d'un marteau, cassez en morceaux la noix ouverte. Détachez la chair de la coquille en vous servant d'un couteau émoussé ou d'un tournevis propre. Un économe vous permettra de séparer facilement de la chair la pellicule brune qui y adhère. Vous râperez ensuite la chair dans un robot culinaire muni d'un disque à râper.

C'est trop compliqué ? Procurez-vous une râpe à noix de coco dans une boutique indienne ou asiatique. Elle ressemble à un presse-agrumes à manivelle (voir photos ci-contre, étape 4). Vous ne regretterez pas de vous donner tout ce mal : le goût croustillant et sucré de la noix de coco fraîche est incomparable.

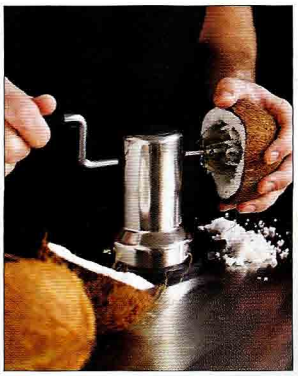
L'OUVERTURE D'UNE NOIX DE COCO

1. *En travaillant au-dessus d'un bol, frapper la coque autour de sa circonférence avec le dos d'un couperet.*



2. *Quand elle cède, recueillir délicatement le liquide dans le bol.*

3. *Séparer les deux moitiés de la coque.*



4. *Détacher la chair de la coque avec une râpe à manivelle.*

Si une cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Déposer le poulet au centre de la grille, la peau vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Fermer le couvercle et griller le poulet environ 40 min jusqu'à ce qu'il soit doré et cuit à l'intérieur.

3 Pour tester la cuisson, utiliser un thermomètre à lecture instantanée, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher à l'os. La température interne devrait être d'environ 74°C (165°F).

4 Transférer le poulet grillé sur une planche à découper et laisser refroidir à température ambiante. Retirer la peau croustillante et dorée pour la manger en cachette. Retrancher la viande de l'os et déchiqueter ou couper en dés fins. Mettre le poulet dans un grand bol non réactif. La recette peut être préparée jusqu'à ce stade jusqu'à 24 h à l'avance. Recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

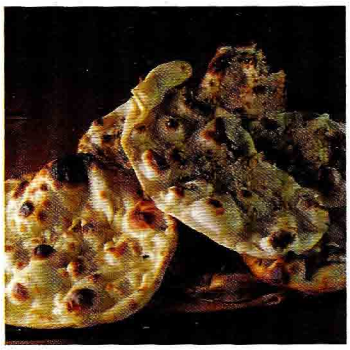
5 Ajouter la noix de coco râpée au poulet, puis les oignons verts, les piments et le jus de citron et mélanger. Rectifier l'assaisonnement, en ajoutant du sel et du poivre noir au goût et du jus de citron au besoin ; la salade doit être fortement assaisonnée.

6 Transférer la salade sur un plateau ou dans un bol attrayant et servir immédiatement, avec les pointes de tortilla.

Pains grillés

Compte tenu des habitudes résolument carnivores de nos ancêtres préhistoriques, vous serez sans doute surpris d'apprendre qu'un des premiers instruments de cuisson au barbecue dont l'existence a pu être démontrée servait à cuire le pain. C'était grosso modo en 2600 av. J.-C., dans le district de Ganganagar, au Rajastan (Inde). L'objet : un haut cuiseur à charbon de bois en argile, en forme de jarre, ancêtre du tandour actuel. Grâce à ses propriétés thermodynamiques qui créent une chaleur à la fois directe et rayonnante, il cuit en quelques secondes seulement une galette de pain collée à son épaisse paroi. Résultat : le naan, une galette croustillante et dorée à l'extérieur, moelleuse et tendre à l'intérieur.

Contrairement à ce que l'on pourrait croire, le pain grillé est au cœur même de la cuisine au gril. Il suffit, pour s'en rendre compte, de songer à la bruschetta italienne, aux arepas de Colombie, au *rooster brood* d'Afrique du Sud ou au *pa amb tomàquet* catalan. Ces pains ne seraient pas ce qu'ils sont si on les faisait cuire autrement. Dans ce chapitre, vous apprendrez à faire de simples pâtes levées, point de départ du pide turc, du pita moyen-oriental et du naan. Vous apprendrez à vous servir du gril comme d'un grille-pain primitif. Sur la planète Barbecue, tout commence par le pain.



Dans le sens horaire : Préparation de la pâte pour le pain plat. Cuisson de pains ouzbèkes dans un four à bois. Petit-déjeuner vietnamien : pain grillé avec du beurre et du sucre. **Naan** ***indien tout frais sorti du tandour.***

Pains grillés à la toscane

{ CROSTINIS ET BRUSCHETTAS }

On trouve du pain grillé partout dans le monde, souvent servi comme hors-d'œuvre mais presque toujours frais sorti du gril. L'Italie nous apporte deux superbes recettes de pain grillé en hors-d'œuvre : les crostinis et les bruschettas. Les crostinis sont recouverts d'une garniture ; les bruschettas sont servies telles quelles (contrairement à la manière nord-américaine).

Les crostinis

Voici deux garnitures pour crostinis de la Toscane, le haut lieu de la cuisine barbecue en Italie. À la page 90, vous trouverez une recette de bruschettas. **16 CROSTINIS, 8 POUR CHAQUE GARNITURE**

GARNITURE N° 1 : CAVOLO NERO

2 bottes de chou frisé, de préférence noir (environ 450 g ou 1 lb)
3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
2 gousses d'ail, hachées finement
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

GARNITURE N° 2 : PATE DI FEGATO

2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre non salé ou 2 c. à soupe d'huile d'olive
1 échalote ou ¼ d'oignon moyen, haché finement
4 c. à soupe de persil plat haché finement
225 g (½ lb) de foies de volaille, les parties nerveuses et verdâtres enlevées
poivre noir fraîchement moulu et peut-être un peu de sel marin fin
125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
1 c. à soupe de câpres, égouttées
1 filet d'anchois (facultatif), haché finement

POUR LES CROSTINIS

8 tranches de pain italien d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po), coupées en deux sur la largeur, ou 16 tranches de baguette d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po)

PRÉPARATION PRÉALABLE

On peut préparer les garnitures plusieurs heures à l'avance, les recouvrir et les mettre au *réfrigérateur*.

1 *Pour préparer la garniture n° 1* : Rincer le chou frisé. Retrancher et jeter les queues. Empiler les feuilles de chou l'une par-dessus l'autre, une demi-douzaine à la fois, et les enrouler fermement. À l'aide d'un couteau de chef, couper le chou frisé sur la largeur en lanières de 6 mm (¼ po). Ouvrir les lanières avec les doigts.

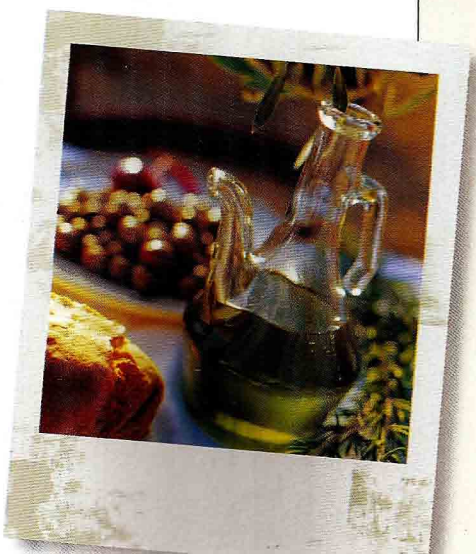
LE POINT

OÙ : Toscane (Italie)

QUOI : Pain grillé aux deux garnitures traditionnelles toscanes : *cavolo nero* (chou frisé noir) et *pate de fegato* (foie) avec échalotes et câpres

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le *cavolo nero* est un membre de la famille du chou frisé, aux feuilles foncées et au riche goût robuste du terroir. On peut le remplacer par le chou *frisé ordinaire ou le chou* vert.



Du pain, des olives et de l'huile d'olive – les ingrédients essentiels à la bonne vie à l'italienne.

Chauffer l'huile d'olive extra-vierge dans une grande poêle à feu vif. Ajouter l'ail et cuire environ 1 min jusqu'à ce qu'il dégage un arôme sans être doré. Incorporer le chou et cuire 2 à 4 min jusqu'à ce qu'il ramollisse sans être flétri. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la garniture doit être fortement assaisonnée. Réserver le cavolo nero.

Pour préparer la garniture n° 2 : Faire fondre le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter l'échalote et 2 c. à soupe de persil et cuire environ 3 min jusqu'à ce que l'échalote commence à dorer. Assaisonner les foies de volaille de poivre au goût et peut-être un peu de sel (les câpres et le filet d'anchois sont toutefois très salés).

Augmenter le feu à vif, ajouter les foies de volaille à la poêle et cuire 3 à 5 min selon la cuisson désirée, en les retournant avec une cuillère en bois. Ajouter le vin blanc, les câpres et le filet d'anchois et laisser bouillir environ 3 min jusqu'à ce que presque tout le vin soit évaporé. Retirer la poêle du feu et laisser le mélange refroidir à température de la pièce.

Réduire le mélange de foies en purée dans un robot culinaire en pulsant par intermittence. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de sel et de poivre.

2 Pour préparer les crostinis : préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de pain sur la grille chaude et griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain.

4 Tartiner la garniture choisie sur chaque tranche de pain grillé. Parsemer les crostinis du persil restant. Servir immédiatement.

Les bruschettas

Les bruschettas sont l'ancêtre du pain à l'ail. Un puriste de la Toscane serait confus de voir les toasts garnis de salade de tomates que l'on fait passer pour des bruschettas en Amérique du Nord. La version authentique consiste en un pain toscan sans sel grillé sur le gril, frotté d'ail cru, arrosé d'huile d'olive fruitée et parsemé de sel marin croquant. C'est la simplicité même, mais lorsqu'on sait le faire, c'est un des plus grands pains grillés qui soit. **8 TRANCHES**

8 tranches de pain d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po), de préférence un pain toscan sans sel (voir Note)
4 gousses d'ail, coupées en deux sur la largeur
4 à 6 c. à soupe de la meilleure huile d'olive extra-vierge toscane dans un huilier
gros cristaux de sel marin tel que fleur de sel, dans un petit bol

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril pour une cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. Dans le meilleur des cas, utiliser un feu de bois réduit en braises ; le bois imprègne le pain d'une délicate saveur de fumée (voir la page 427 pour la méthode).

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de pain sur la grille chaude et griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain.

3 Pour déguster, frotter chaque tranche de pain grillé avec le côté coupé d'une moitié de gousse d'ail, arroser d'huile d'olive, puis saupoudrer de sel. Déguster – parfois la simplicité surpasse les saveurs complexes.

NOTE : La tradition exige un pain toscan sans sel que vous serez tenté d'écarter comme une erreur du boulanger avant d'y avoir goûté, grillé, avec une croûte de sel marin. Vous le trouverez dans les marchés italiens, sinon utilisez un pain italien ordinaire et un peu moins de sel.

PAINS GRILLÉS À LA TOSCANE | page 89

Pain grec grillé à l'origan

LE POINT

OÙ : L'île grecque de Kéa dans les Cyclades

QUOI : La version grecque des bruschettas – du pain grillé avec de l'huile d'olive et de l'origan

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Si vous vivez dans une région avec une importante communauté grecque, vous trouverez du pain blanc grec : c'est un pain croûté avec des graines de sésame. On peut le remplacer par du pain italien ou du pain de semoule.

L'origan grec séché dégage une pointe citronnée et une douceur parfumée ; vous en trouverez dans les marchés grecs, vendu en bottes. Frottez la botte entre les paumes au-dessus d'un grand bol pour l'effeuiller.

Voici la version grecque du pain grillé que l'on trouve partout en Europe. Il est traditionnellement servi avec les côtelettes d'agneau et le cochon entier rôti. Le contraste entre l'origan parfumé et le pain grillé et fumé est une sensation. **8 PORTIONS**

1 gros pain grec ou pain croûté aux graines de sésame, ou 2 petits pains
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra-vierge, de préférence grecque
7 g (¼ tasse) d'origan grec séché, émietté
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

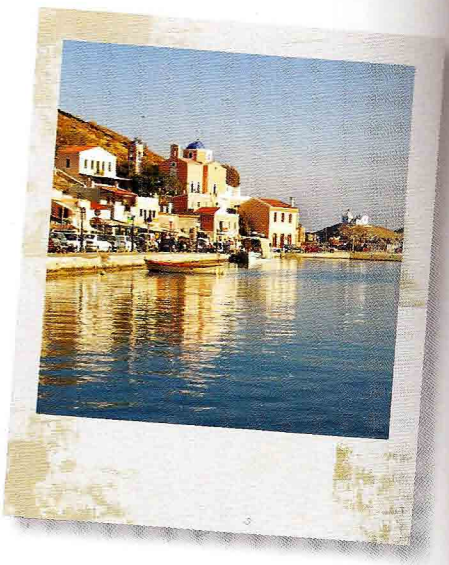
IL VOUS FAUT AUSSI
Un panier à griller (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

2 Couper le pain sur la largeur en tranches de 1,3 cm (½ po). Badigeonner légèrement chaque tranche des deux côtés d'huile d'olive. Assaisonner des deux côtés d'origan, de sel et de poivre au goût.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de pain sur la grille chaude et griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (Si un gril sans grille est utilisé, on peut griller le pain dans un panier à griller.) Surveiller le pain de près pour ne pas le brûler. Servir immédiatement.



Notre bateau accostera bientôt à l'île de Kéa, dans les Cyclades, en Grèce.

Un tour du monde des pains grillés

Les *arepas* colombiens, la *bruschetta* italienne, le *naan* indien et le *pa amb tomàquet* catalan sont tous des pains grillés à la flamme ou sur le gril.

Au début, on fabriquait des pains sans levain que l'on faisait cuire sur des pierres brûlantes, comme aujourd'hui le *chapati* indien. Les galettes au levain appliquées sur la paroi d'un foyer en argile sont venues ensuite, et cette technique perdure depuis cinq mille ans en Inde, en Afghanistan, en Iran et en Irak.

Dans la Rome antique, on cuisait le pain sur les pierres chaudes du *focus*, un foyer surélevé. De là vient la *focaccia* actuelle.

Aucun grille-pain n'égale un feu de bois ou un gril pour conférer au pain un merveilleux goût de fumée et une texture croustillante. Voici quelques-uns des pains grillés que l'on trouve un peu partout sur la planète Barbecue.

LES AREPAS : Galettes plates de farine de maïs grillées au charbon de bois en Colombie, au Venezuela et ailleurs en Amérique latine. Parfois fourrées de fromage ou garnies de salsa.

LA BRUSCHETTA : Tranche de pain toscan sans sel, grillée, frottée d'ail et arrosée d'un filet d'huile d'olive.

LE NAAN ET LE LACHHA PARATHA : Pains plats indiens cuits au tandour. Le *naan* se compose de farine, de levure, de lait et d'œufs. Le lachha paratha est un pain feuilleté dont la pâte a été roulée et pliée plusieurs fois.

LE « FILET MIGNON » OBERSTEINER : Pain de seigle grillé tartiné de beurre aux fines herbes.

LE PAPADOM: Pain plat à la farine de lentille grillé sur un brasero au charbon de bois.

LE PA AMB TOMÀQUET: Tranche de pain catalan grillée, frottée d'ail et de tomate, salée et arrosée d'un filet d'huile d'olive.

LE ROOSTER BROOD : Pain grillé d'Afrique du Sud. Selon les régions, simple petit pain mollet ou sandwich au fromage grillé accompagné de chutney, de tomate et d'oignon.

Du bon pain naan tout chaud.

Bruschettas catalanes

L'influence catalane se fait très bien sentir dans cette recette de pain grillé garni d'aubergines et de poivrons grillés et d'anchois. **4 TRANCHES**

2 poivrons rouges
2 aubergines longues et minces de 240 g (8 oz) chacune, ou 2 poivrons verts, ou 2 poivrons rouges en sus
4 grosses tranches de pain croûté campagnard de 20 cm (8 po) d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po)
1 gousse d'ail, coupée en deux sur la largeur

LE POINT

OÙ : Le sud-ouest de la France et le sud-est de l'Espagne

LE POINT

QUOI : Du pain campagnard grillé à la catalane, frotté à l'ail et aux tomates et garni d'aubergines et de poivrons grillés et d'anchois

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Pour savourer pleinement cette recette, utilisez un pain croûté campagnard, des tomates très mûres, des poivrons doux et les meilleurs anchois du monde entier, de Collioure dans le sud-ouest de la France.

La «bruschetta» catalane: du pain grillé recouvert de légumes grillés et d'anchois.

1 tomate rouge mûre et appétissante, coupée en deux sur la largeur
environ 20 anchois conservés dans l'huile de bonne qualité, égouttés et épongés
la meilleure huile d'olive extra-vierge disponible
gros sel marin et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de persil plat haché

PRÉPARATION PRÉALABLE
Les poivrons et les aubergines peuvent être grillés à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Inutile de brosser et huiler la grille.

2 Disposer les poivrons sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'ils soient très dorés et carbonisés de tous côtés. Ne pas oublier de griller les capuchons et les fonds 1 à 2 min. La peau doit être complètement calcinée. Si des poivrons verts sont utilisés pour remplacer les aubergines, les griller de la même manière. Transférer les poivrons carbonisés sur une planche à découper et laisser refroidir à température de la pièce. (Inutile de les mettre dans un sac à papier ou un bol recouvert de pellicule plastique.) Laisser le gril en marche.

3 Disposer les aubergines sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté, 9 à 12 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient complètement carbonisées (la pelure doit être croustillante et noire). Transférer les aubergines grillées sur un plateau avec les poivrons.

4 À l'aide d'un couteau d'office, retirer la peau calcinée des poivrons. On peut laisser quelques points noirs pour la couleur et la saveur. Couper chaque poivron en deux, évider et épépiner, puis couper en lanières de 1,3 cm (1/2 po). Lorsque les aubergines sont froides, retirer la pelure et couper la chair en lanières de même taille que les poivrons. La recette peut être préparée plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade.

5 Juste avant de servir, préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de pain sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux et griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées des deux côtés. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain.

7 Transférer le pain grillé sur une planche à découper recouverte d'un linge propre (le linge absorbera la vapeur et empêchera le pain de devenir mollasse). Frotter chaque tranche de pain sur le dessus avec le côté coupé d'une demi-gousse d'ail, puis avec le côté coupé de la demi-tomate, en pressant la tomate sur le pain pour qu'il absorbe les jus.

8 Garnir chaque tranche de pain de lanières de poivron, d'aubergine et d'anchois, en alternance; plus c'est coloré, mieux c'est. Arroser d'huile d'olive extra-vierge et assaisonner de sel et de poivre au goût. Parsemer de persil et servir immédiatement.

VARIANTES

Pa amb tomàquet : Ce pain aux tomates catalan tout simple est un merveilleux plat pour servir à un barbecue; laissez chaque invité préparer son propre pain. Préparez les bruschettas catalanes en omettant les poivrons, les aubergines et les anchois. C'est-à-dire : grillez le pain, puis demandez aux invités de les frotter avec l'ail et la tomate, de les arroser d'huile d'olive et de les assaisonner. Dégustez immédiatement.

Pain grillé catalan au jambon du pays : Voici une variante populaire du pain grillé catalan. Préparez les bruschettas catalanes en remplaçant les anchois et les légumes par de très minces tranches de *jamón ibérico* ou autre jambon salé espagnol. Une fois le pain grillé, frotté à l'ail et aux tomates, arrosé d'huile d'olive extra-vierge et assaisonné de sel et de poivre noir, garnissez-le de tranches de jambon.

Pain pita grillé de deux façons

En lisant les manchettes, vous avez peut-être l'impression que les Juifs et les Palestiniens sont perpétuellement en conflit, mais ils mènent souvent une coexistence paisible – surtout autour d'un gril allumé. C'est dans un restaurant arabe de Tel-Aviv que j'ai appris un truc génial pour huiler la grille en utilisant une moitié d'oignon trempée dans de l'huile et piquée dans une fourchette à découper. C'est aussi là que j'ai découvert deux recettes de pains pitas grillés, un pain à l'ail du Moyen-Orient et un pain plat grillé aux herbes. **8 MOITIÉS DE PAIN PITA**

VERSION N° 1
Pain pita grillé à l'ail
2 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra-vierge, dans un petit bol
4 pains pitas
2 c. à soupe de graines de sésame

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 À l'aide d'un presse-ail, écraser l'ail dans l'huile d'olive. Sinon, utiliser la lame d'un couperet ou couteau de chef sur une planche à découper et ajouter à l'huile.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Déchirer délicatement chaque pain pita en deux sur l'épaisseur pour obtenir 2 moitiés plates. Brosser chaque moitié des deux côtés avec l'huile d'olive et parsemer de graines de sésame. Disposer les moitiés de pain pita, le côté coupé vers le haut, sur la grille chaude et griller 1 à 2 min par côté, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain. Servir immédiatement.

VERSION N° 2
Pain pita grillé aux herbes
4 pains pitas
3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
7 g (¼ tasse) de *za'atar* (recette page 96)

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Déchirer délicatement le pain en deux sur l'épaisseur pour obtenir 2 moitiés plates. Brosser chaque moitié d'huile d'olive des deux côtés. Disposer les moitiés de pain pita sur la grille chaude, le côté coupé vers le bas, et griller 1 à 2 min jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées. Retourner les pitas, saupoudrer chacun d'environ 1½ c. à thé de *za'atar* et griller l'autre côté de la même manière. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain. Servir immédiatement.

LE POINT

OÙ : Israël

QUOI : La version moyen-orientale du pain grillé. Dans un cas, le pain pita est badigeonné d'huile à l'ail ; dans l'autre, on le fait griller avec un mélange d'herbes aromatiques appelé *za'atar*.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le *za'atar* est un mélange d'épices et d'herbes moyen-orientales. La recette varie d'une région à l'autre mais comprend généralement de l'origan, de la marjolaine et du thym. On ajoute parfois du sumac moulu pour le goût acidulé et des graines de sésame pour le croquant. On trouvera une recette à la page 96.

Mélange d'épices du Moyen-Orient
{ ZA'ATAR }

La plupart des grillardins du Moyen-Orient utilisent un mélange préparé de *za'atar* et vous le trouverez en Amérique du Nord dans les marchés moyen-orientaux. Voici une recette maison rapide qu'on peut utiliser pour le poisson et la volaille.

7 g (¼ tasse) d'origan séché
7 g (¼ tasse) de marjolaine séchée
7 g (¼ tasse) de thym séché
3 c. à soupe de graines de sésame légèrement grillées (voir la page 75)
2 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à soupe de sumac moulu (facultatif)

Mélanger l'origan, la marjolaine, le thym, les graines de sésame, le sel et le sumac dans un bol. Conserver dans un bocal scellé loin de la chaleur et de la lumière. Le za'atar se conserve plusieurs mois.

Pain grillé vietnamien

LE POINT

OÙ : Hanoï (Vietnam)

QUOI : Du pain français grillé avec du beurre et du sucre

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le pain français vietnamien est un peu plus tendre et plus gonflé que la baguette traditionnelle. On peut aussi utiliser des petits pains français.

Voici une grillade pour le petit-déjeuner, un peu comme un pain à la cannelle sans la cannelle, avec un café vietnamien sucré : un café filtre très fort sucré au lait concentré sucré. **8 DEMI-PAINS**

4 pains mollets légèrement croûtés
4 c. à soupe (½ bâton) de beurre non salé, fondu
120 g (½ tasse) de sucre

IL VOUS FAUT AUSSI
De longues brochettes de bambou (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

2 Couper chaque pain en deux sur la longueur. Enfiler chaque demi-pain sur une brochette (facultatif ; commode pour manger le pain par la suite)

3 Badigeonner chaque demi-pain de beurre fondu, sur le côté coupé pour la plus grande part. Saupoudrer environ 1 c. à soupe de sucre sur chaque demi-pain, sur le côté coupé pour la plus grande part.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les demi-pains sur la grille chaude, le côté coupé vers le bas, et griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain. Servir immédiatement.

VARIANTE
Pain grillé vietnamien à la cannelle : Saupoudrez les pains de 2 c. à café (2 c. à thé) de cannelle moulue avec le sucre.

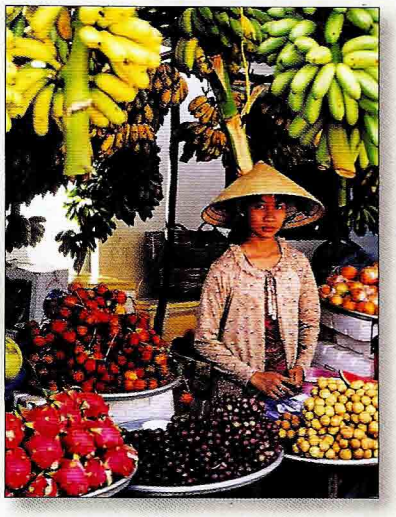
Le petit-déjeuner à Hanoï : du pain français grillé avec du beurre et du sucre. Un éventail de paille sert à attiser la flamme.

PAIN PITA GRILLÉ DE DEUX FAÇONS | page 95

PLANÈTE BARBECUE

Vietnam : où l'on grille de tout, tout le temps

On n'imagine pas spontanément le Vietnam comme étant une mecque du barbecue, pourtant les Vietnamiens cuisent de tout au gril : pain, huîtres, porc, poulet, bœuf, fruits de mer, bananes, œufs



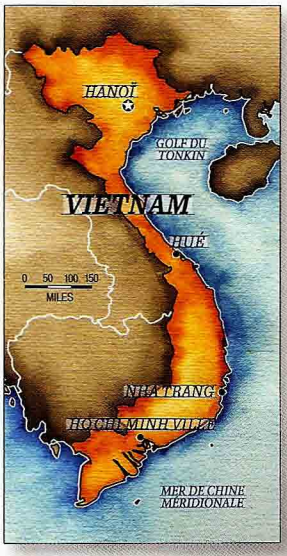
Marché aux fruits dans l'île de Phu Quoc.

dans leur coquille. Des aromates recherchés et l'emploi de papillotes et de brochettes végétales comestibles ou non (feuilles de citronnier, tiges de citronnelle) confèrent aux aliments une très grande richesse de saveurs. Dans le *gà nuóng lá chanh* (poulet mariné à la citronnelle et au curcuma puis grillé dans une papillote de feuilles de citronnier), les feuilles ne sont pas comestibles mais les huiles essentielles qu'elles renferment parfument la chair de la volaille. Une seule bouchée de *chao tom* (mousse de crevettes grillée sur de la canne à sucre) est une véritable fête de textures, de saveurs et même de températures.

Comme au Texas, le bœuf est roi. Mais tout un monde sépare la pointe de poitrine à la texane du *bo bun* vietnamien. Au Vietnam, le bœuf est détaillé en fines lamelles, mariné dans un mélange électrisant d'herbes et d'épices, vite saisi et grillé, puis servi avec un assortiment pyrotechnique de piments, de légumes, d'herbes, de noix, de nouilles et de trempettes. On enveloppe le tout dans du papier de riz pour le manger. Bœuf, porc, volaille, poisson et fruits de mer étant servis selon le même principe, à chaque bouchée les contrastes de saveurs et de textures explosent dans la bouche ; à chaque bouchée, tous les éléments du repas s'expriment.

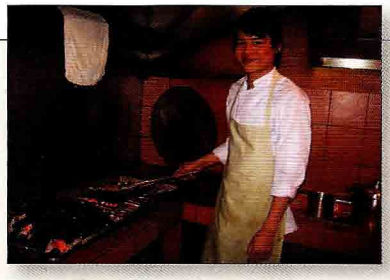
Les maîtres du gril de l'Asie du Sud-Est

Le Vietnam est un paradis pour les amateurs de fruits de mer grillés. Son littoral long de près de 3000 km s'étend de la Chine à la mer de Chine méridionale.



Bonjour Vietnam. Panneau publicitaire au milieu des rizières.

Vendeur de bananes se rendant au marché en pousse-pousse.



Le gril de l'aire de restauration Quan An Ngon, à Hanoï. Une fois prêtes, les braises de charbon de bois seront ratissées pour la grillade.

LES GRILS : Un brasero traditionnel qui ressemble à une jardinière est posé sur la table. Chacun cuit sa viande à son goût. Les grands restaurants ont une table à cuisson ou un tournebroche.

Au restaurant Lac Canh de Nha Trang, c'est chacun pour soi.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel.

LES ASSAISONNEMENTS : Tout l'éventail des épices et des herbes du Sud-Est asiatique. La plupart des marinades comportent de l'ail et de la citronnelle, du gingembre, du galanga ou du curcuma. Le salé vient de la sauce de poisson, l'acidité du jus de citron vert, la douceur du sucre. On fait souvent griller les aliments dans des papillotes de feuilles de citronnier, de basilic ou de la *lot* (bétel).

LES INCONTOURNABLES :

Bo bun : Bœuf aromatisé à la citronnelle et servi avec des nouilles de riz, du papier de riz et des légumes.

Bo goi la lot : Hachis de bœuf à l'ail, grillé dans des feuilles de bétel.

Chao tom : Mousse de crevettes sur canne à sucre.

Gà nuóng lá chanh : Poulet mariné au curcuma, grillé dans des feuilles de citronnier.

Pain grillé, beurré et sucré : une collation populaire (recette page 96).

LES CONDIMENTS : Ils sont d'une simplicité remarquable et d'un goût renversant. Exemple : pour accompagner le poisson grillé il suffit de combiner du sel, du poivre et du jus de citron vert pour faire une trempette piquante. Un condiment omniprésent au Vietnam est la sauce aigre-douce *nuoc cham,* faite de sauce de poisson, de carottes râpées et de sucre.

LA MANIÈRE : On enveloppe viande et fruits de mer dans des feuilles de laitues ou du papier de riz, et on ajoute, au choix, des nouilles de riz, des germes de haricot mungo, des tranches de tomate, du concombre, du piment fort, de la coriandre fraîche, de la menthe, du basilic asiatique.

Pieuvre grillée et sa trempette au piment doux.

Trempette de sel, poivre et jus de citron vert.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : La cuisine au barbecue est omniprésente au Vietnam, des restaurants haut de gamme aux grils de fortune. À Hanoi, rendez-vous à Quan An Ngon, une aire de restauration huppée spécialisée dans la grillade de rue, mais pourvue de réfrigération et d'eau courante. À Nha Trang, sur la côte, le restaurant Lac Cahn.

LA BOISSON : Café glacé vietnamien agrémenté de lait condensé sucré. Limonade salée ou sucrée. Lait frappé au durian, un fruit malodorant à saveur exquise.

LA CURIOSITÉ : Les œufs grillés dans leur coquille, servis dans des feuilles de laitue avec du piment de cayenne, de la coriandre et de la menthe.

Pain bâton arménien

LE POINT

OÙ : Yerevan (Arménie)

QUOI : Un pain moulé sur une brochette et grillé

COMMENT : Cuisson directe ou cuisson sur un feu de bois

LES FAITS : Il y a deux façons de procéder avec un gril conventionnel nord-américain. Vous pouvez embrocher la pâte à pain et suspendre la brochette entre deux briques par-dessus la grille. Ou vous pouvez abaisser la pâte pour faire des galettes que vous faites cuire directement sur la grille, tel qu'indiqué dans les variantes des pages suivantes.

Ce pain singulier nous vient de la République d'Arménie, dans les montagnes du Caucase. Si vous avez déjà été scout, vous aller reconnaître la technique de cuisson : la pâte molle est moulée sur une brochette plate en métal et grillée près du feu. Le feu produit une pâte moelleuse et gonflée à l'intérieur et croûtée à l'extérieur et imprègne le tout d'un goût de fumée exquis. **8 PAINS**

1 sachet de levure sèche active (2 ½ c. à café ou 2 ½ c. à thé)
1 c. à soupe de sucre
1 c. à soupe plus 375 ml (1 ½ tasse) d'eau tiède
3 c. à soupe de lait
640 g (4 tasses) de farine tout usage non blanchie, et un peu plus au besoin, plus de la farine pour pétrir et abaisser
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
3 c. à soupe d'huile végétale, plus de l'huile pour graisser le bol et badigeonner

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ; 2 briques

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 à 4 h pour faire la pâte et la faire lever

1 Mettre la levure, le sucre et 1 c. à soupe d'eau tiède dans un petit bol et mélanger avec une fourchette. Laisser reposer 5 à 10 min jusqu'à ce qu'ils soient mousseux ; ceci permet d'activer la levure. Mélanger les 375 ml (1 ½ tasse) d'eau tiède restante avec le lait.

2 Mettre la farine et le sel dans un robot culinaire muni d'une lame métallique ou lame de pétrissage. Avec le moteur en marche, ajouter le mélange de levure, le mélange de lait et d'eau et l'huile. Pulser par intermittence pour mélanger et pétrir la pâte 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois pour former une boule lisse. La pâte doit être très molle et pliable mais pas tout à fait collante. Ajouter de la farine au besoin. (On peut utiliser un batteur sur socle muni d'un crochet pétrisseur pour faire la pâte ; voir l'encadré page 101.)

3 Verser la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Fariner les mains et pétrir la pâte 1 ou 2 min jusqu'à ce qu'elle soit lisse (même si j'utilise le robot pour pétrir, j'aime ajouter une touche humaine à la préparation de la pâte). Transférer la pâte dans un grand bol légèrement huilé en la retournant pour l'enduire d'huile de tous côtés. Couvrir le bol avec une pellicule plastique, le mettre dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air et laisser lever la pâte 1 à 1 h 30 jusqu'au double du volume.

Le pain arménien est grillé sur une brochette comme un chiche kebab.

PRÉPARATION DU PAIN ARMÉNIEN EN BROCHETTE

1. *Former des boules de pâte de 5 cm (2 po) de diamètre.*

2. *Étirer la pâte en une feuille ovale d'environ 20 cm (8 po) de longueur et 10 cm (4 po) de largeur. Replier autour d'une brochette de métal plate et pincer les extrémités.*

3. *Placer la brochette à la périphérie des braises et griller jusqu'à ce que la pâte gonfle et dore des deux côtés. Nul besoin de grille.*

4. *Servir avec des lamelles de piment mariné.*

4 Dégonfler la pâte avec le poing et la mettre sur une surface de travail. Diviser la pâte en 8 morceaux égaux. Rouler chaque morceau entre les paumes pour former une boule lisse. Disposer les boules de pâte sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée à une distance de 5 cm (2 po). Recouvrir les boules de pellicule plastique, puis d'un linge propre. Laisser les boules lever environ 30 min jusqu'au double du volume.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée sur un côté seulement. Si un gril au charbon de bois est utilisé, racler les charbons pour couvrir une moitié du gril seulement. Si un gril au gaz est utilisé, allumer un seul côté. Disposer 2 briques sur la grille d'avant en arrière, près de la source de chaleur sans être au-dessus de celle-ci. Les extrémités des brochettes reposeront sur les briques.

6 Mouler une boule de pâte sur une brochette plate en métal (voir la photo n° 2 ci-dessus). Déposer la brochette sur les briques et griller le pain 3 à 4 min, en le badigeonnant légèrement d'huile, jusqu'à ce qu'il soit gonflé et doré sur le dessous. Retourner le pain et griller 3 à 4 min de plus jusqu'à ce que l'autre côté soit gonflé et doré. À l'aide de gants de cuisine, transférer la brochette sur un plateau, retirer le pain et servir. Continuer d'embrocher et de cuire le pain jusqu'à ce que toutes les boules de pâte soient utilisées.

VARIANTE

Pain plat arménien : Voici comment griller le pain bâton arménien directement sur la grille. Après avoir fait lever les boules de pâte à l'étape 4, sur une surface légèrement farinée, abaissez chaque boule pour former une galette de 15 cm (6 po). Époussetez le surplus de farine avec un pinceau.

Préparez le gril pour cuisson directe et préchauffez à température moyenne-élevée. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonnez légèrement le dessus de chaque galette d'huile végétale, puis disposez-les sur la grille, le côté huilé vers le bas. Procédez par petites quantités au besoin et grillez les pains environ 2 min par côté, en les badigeonnant légèrement d'huile lorsque vous les retournez, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et dorés. Servez les pains immédiatement.

Le pétrissage

On peut préparer la pâte et la travailler au robot culinaire ou dans un mélangeur pourvu d'un crochet pétrisseur. Au robot, actionnez l'appareil pendant 6 à 8 minutes, ou jusqu'à ce que la pâte se détache des parois du bol et forme une boule lisse.

« Pâte feuilletée » à l'indienne

{ LACHHA PARATHA }

LE POINT

OÙ : Inde

QUOI : Pain naan un peu différent : beurré, roulé, plié et grillé pour faire un pain plat indien

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le gril de choix pour les recettes de pain indiens de ce chapitre est le tandour, bien entendu, mais vous pouvez griller du pain naan sur un gril au charbon de bois ou au gaz et obtenir des résultats respectables. Si vous avez un gril en céramique, vous pouvez l'utiliser avec la pierre à pizza fournie avec la plupart des modèles.

Le pain *naan* ou pain plat indien fut le premier aliment à être cuit sur un tandour, et même aujourd'hui, il accompagne toutes les grillades indiennes. Le pain est à base de levure, de farine et d'eau auxquels on ajoute du lait ou du yogourt, du sucre et parfois un œuf. Voici une variante qui utilise une technique ingénieuse de pliage pour produire un pain plat feuilleté au goût de beurre qui n'est pas sans rappeler la pâte feuilletée française. Pour la recette de pain naan classique, reportez-vous à la page 106. **12 PAINS**

1 enveloppe de levure sèche active (2 ½ c. à café ou 2 ½ c. à thé)
3 c. à soupe de sucre
375 ml (1 ½ tasse) d'eau tiède
720 g (4 ½ tasses) de farine tout usage non blanchie, et un peu plus au besoin ; un peu de farine pour pétrir et rouler la pâte
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
3 c. à soupe de yogourt nature
1 c. à soupe d'huile végétale, et un peu plus pour graisser le bol
4 c. à soupe (½ bâton) de beurre non salé, fondu, ou de l'huile

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 à 4 h pour préparer la pâte et la faire lever

1 Mettre la levure, le sucre et 60 ml (1/4 tasse) d'eau tiède dans un petit bol et mélanger avec une fourchette. Laisser le mélange reposer 5 à 10 min jusqu'à ce qu'il mousse ; ceci permet d'activer la levure.

2 Mettre la farine et le sel dans un robot culinaire muni d'une lame métallique ou lame de pétrissage. Pendant que le moteur est en marche, ajouter le mélange de levure, le yogourt, l'huile et les 310 ml (1 1/4 tasse) d'eau tiède restante. Pulser par intermittence de 3 à 5 min pour mélanger et pétrir la pâte, jusqu'à ce qu'elle se détache des parois du bol. La pâte doit être très souple et pliable mais pas tout à fait collante. Ajouter un peu de farine au besoin. (On peut aussi utiliser un batteur sur socle muni d'un crochet pétrisseur.)

3 Verser la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Fariner les mains et pétrir la pâte 1 ou 2 min jusqu'à ce qu'elle soit lisse (même si j'utilise le robot pour pétrir, j'aime ajouter une touche humaine à la préparation de la pâte). Transférer la pâte dans un grand bol légèrement huilé en la retournant pour l'enduire d'huile de tous côtés. Couvrir le bol avec une pellicule plastique, le mettre dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air et laisser lever la pâte 1 h à 1 h 30 jusqu'au double du volume.

4 Dégonfler la pâte avec le poing et la mettre sur une surface de travail. Diviser la pâte en 12 morceaux égaux. Rouler chaque morceau entre les paumes pour former une boule lisse. Disposer les boules de pâte sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée à une distance de 5 cm (2 po). Couvrir les boules de pellicule plastique, puis d'un linge propre. Laisser les boules lever environ 30 min jusqu'au double du volume.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

6 Entre-temps, abaisser et plier les boules de pâte. En Inde, ceci est effectué tout près du tandour. J'aime le faire près du gril ; je prends une planche à découper et un rouleau à pâte et je me mets sur une table près du gril. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser une boule de pâte pour former un disque plat d'environ 15 cm (6 po). À l'aide d'un pinceau, épousseter le surplus de farine. À l'aide d'un deuxième pinceau, badigeonner le dessus du disque avec un peu de beurre fondu. En commençant par le bout le plus près, plisser la pâte en accordéon ; chaque pli doit faire environ 2,5 cm (1 po). Le résultat est un rectangle de pâte plate. En commençant par un bout, rouler le rectangle pour faire un rond spiralé ; vu d'en haut, il ressemblera à un roulé. Enfin, à l'aide d'un rouleau à pâte et en ajoutant un peu de farine à la surface de travail, au besoin, abaisser la pâte pour former un disque plat d'environ 15 cm (6 po). Badigeonner légèrement le dessus avec du beurre. Répéter pour les autres boules de pâte.

7 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les pains, le côté beurré vers le bas, sur la grille chaude, quelques-uns à la fois (ne pas surcharger la grille). Griller le pain 2 à 4 min jusqu'à ce que le dessous soit croustillant et doré et que le dessus soit boursouflé et carbonisé par endroits. Badigeonner légèrement le dessus avec un peu plus de beurre, puis retourner le pain et griller l'autre côté 2 à 4 min de plus, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Badigeonner légèrement chaque pain de beurre en le retirant du gril. Servir très chaud, entier ou coupé en 3 pointes à la manière traditionnelle.

VARIANTE

Pain naan traditionnel : Le pain naan traditionnel occupe la même place dans les grillades indiennes que le pain pita dans les grillades moyen-orientales (ou même que le pain blanc dans la cuisson barbecue du Sud des États-Unis) : c'est un accompagnement indispensable aux viandes et légumes grillés. Vous pouvez utiliser la pâte feuilletée de la recette précédente pour faire un pain naan. Voici comment :

Préparez la recette jusqu'à l'étape 5. Abaissez une boule de pâte pour former un disque plat d'environ 15 cm (6 po), puis frappez le disque en le passant d'une main à

« PÂTE FEUILLETÉE » À L'INDIENNE

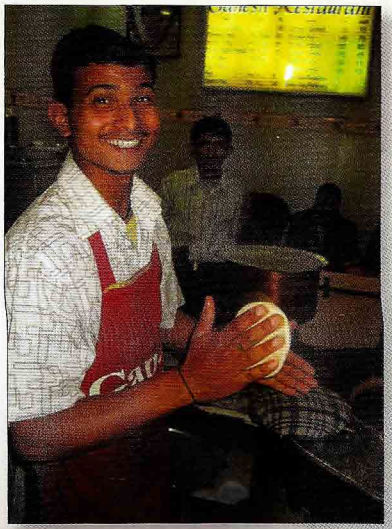
PLANÈTE BARBECUE

Inde : ancien royaume des épices et du feu

Le tandour a été inventé il y a cinq mille ans par un ingénieux potier dans ce qui est aujourd'hui le nord de l'Inde. Ayant façonné avec de l'argile un foyer en forme de jarre, il y a allumé du charbon de bois. Compte tenu de ses propriétés thermodynamiques, ce foyer produisait une chaleur intense moyennant une infime quantité de combustible et permettait de faire cuire le pain plat en l'appliquant aux parois brûlantes, tandis que la viande grillait à la verticale sur des piquets placés à l'intérieur. C'est ainsi qu'ont vu le jour un foyer à barbecue des plus efficaces, le tandour, et l'une des cuisines au gril les plus originales du monde, le tandouri, dont la popularité, encouragée par les mouvements migratoires dus à l'indépendance de l'Inde en 1947, n'a cessé de croître.

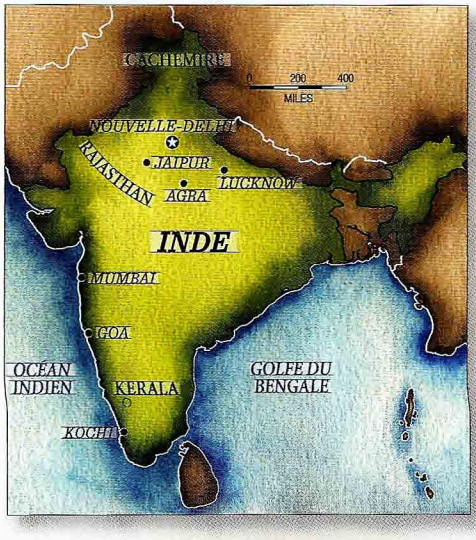
La cuisson de la viande au tandour comporte quatre étapes. D'abord, une marinade très acide attendrit la viande. Puis une marinade épicée lui confère une saveur unique. Ensuite, lorsque la viande est cuite, on l'arrose de beurre clarifié et de jus de citron, et on la saupoudre parfois de graines de sésame et de coriandre fraîche. Enfin, la viande est servie accompagnée de chutney ou de relish.

Autrefois, un grand tandour communal réunissait quotidiennement tous les villageois pour la préparation du repas familial. C'était le *sanjha chulna*, le « brasier du soir ». Aujourd'hui, partout sur la planète, il continue son œuvre rassembleuse.



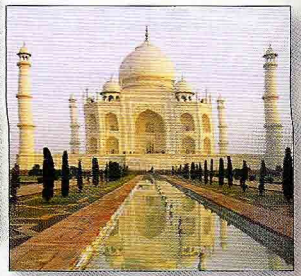
Fabrication du naan au restaurant Ganesh, à la Nouvelle-Delhi.

Le berceau des mets tandouris



Bordée par l'Himalaya au nord, le golfe du Bengale et l'océan Indien au sud, l'Inde est un haut lieu du barbecue depuis plus de 5000 ans.

La fille d'un marchand de cachemire, le jour de ses noces: ses mains ont été tatouées au henné.



Le Taj Mahal (Agra, Inde): mausolée construit au dix-septième siècle par un empereur en mémoire de son épouse bien-aimée.

Pain naan, l'un des meilleurs pains grillés de la planète Barbecue.

LE GRIL : Il y en a deux sortes : le tandour, coûteux et volumineux compte tenu de sa construction, donc hors de portée d'une famille indienne moyenne (ce qui explique pourquoi, quand ils ont envie d'un repas tandouri, les Indiens vont au restaurant) et le *sigri*, beaucoup plus petit et d'usage domestique. Le *sigri* est un gril à feu ouvert similaire au *mangal* d'Asie Centrale et de Russie (page 431).

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel. À la campagne, on fait aussi brûler de la bouse de vache séchée. En ville, le tandouri au gaz a fait son entrée, mais il est récusé par les puristes.

LES ASSAISONNEMENTS : En Inde, qui était autrefois une importante étape de la route de la soie et des épices, les *kebabi-wallah* (maîtres du gril) n'hésitent pas à incorporer une bonne douzaine d'épices différentes à une marinade — des plus courantes comme le gingembre et l'ail, aux plus exotiques telles que la nigelle (toute-épice, aussi appelée graine d'oignon noir) et la graine d'ajwain, dont le goût rappelle le carvi. La farine de pois chiche (*besan*) est un agent épaississant qui confère aux aliments une texture croustillante, souvent utilisé avec les fruits de mer.

Marché aux épices de Mumbai. Les épices sont l'âme du barbecue indien.

LES INCONTOURNABLES : Le répertoire est très vaste : pains plats (*naan, lachha paratha* (page 102) ; poulet (*murgh*) ; agneau (*gosht*) ; poisson (*machhi*) ; crevettes (*jhinga*) ; chou-fleur (*gobi*) ; pommes de terre (*alou*) et fromage (*panir*). Sans oublier :

Le raan : Gigot d'agneau ou de chevreau.

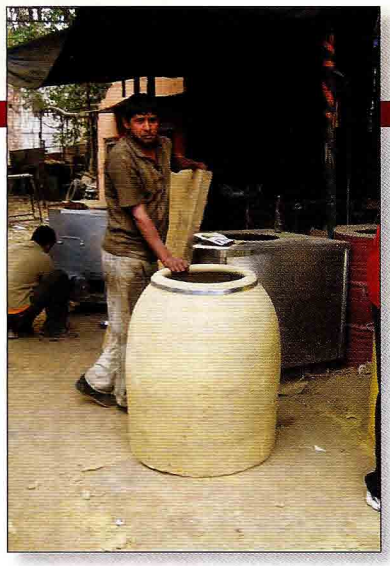
Les sikh kebabs : Brochettes de viande hachée.

Les tikka : Bouchées de viande grillée.

LES CONDIMENTS : Tranches d'oignon, coriandre fraîche, naan, quartiers de citron, et un chutney (*chatni*) piquant et stimulant, voire carrément enragé, ainsi que d'heureux mariages de yogourt, de jus de citron, d'épinards, de coriandre et d'autres herbes fraîches.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Le Karim, dans l'Ancienne Delhi, pour une expérience populiste ; le Bukhara de l'hôtel ITC Maurya, pour une ambiance cinq étoiles.

LA MANIÈRE : Avec les doigts de la main droite.



Le tandour est un foyer en argile en forme de jarre. Celui-ci n'a pas encore reçu son armature extérieure.

LA BOISSON : Le *lassi*, boisson traditionnelle à base de yogourt, salé ou sucré. La bière indienne Kingfisher.

LA CURIOSITÉ : La *tandouri ghia* : courge au tandour, farcie de légumes épicés et de fromage.

l'autre de manière à l'étirer pour faire une forme allongée avec un bout étroit en forme de larme. Badigeonnez légèrement les deux côtés de beurre, puis faites griller le pain naan tel que décrit à l'étape 7, de 2 à 4 minutes par côté. Badigeonnez légèrement le naan avec du beurre et servez-le immédiatement, en répétant la méthode pour les autres boules de pâte.

J'ai appris à cuire le pain naan dans un tandour dans le Vieux Delhi.

Pain naan croûté aux graines de citrouille, de pavot et de nigelle

LE POINT

OÙ : New Delhi (Inde)

QUOI : Un pain plat à l'indienne avec une différence : une croûte de graines de citrouille, de pavot et de nigelle, pour ne nommer que celles-là

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Utilisez certaines ou toutes les graines énumérées dans la recette pour croûter le pain. Les graines de nigelle, appelées *kalonji* en Inde, sont noires et terreuses avec un goût d'oignon et sont utilisées comme épice dans la cuisine indienne. Vous en trouverez dans les marchés indiens.

Un barbecue indien sans pain naan est inimaginable. **12 PAINS**

- 1 sachet de levure sèche active (2 ½ c. à café ou 2 ½ c. à thé)
- 2 c. à soupe de sucre
- 250 ml (1 tasse) d'eau tiède
- 720 g (4 ½ tasses) de farine tout usage non blanchie, et un peu plus au besoin, plus de la farine pour pétrir et rouler
- 2 c. à café (2 c. à thé) de sel
- 1 c. à café (1 c. à thé) de levure chimique
- 125 g (½ tasse) de yogourt nature de lait entier à la grecque ou yogourt nature
- 1 c. à soupe d'huile végétale, et un peu plus pour huiler le bol
- 1 œuf, battu avec une pincée de sel pour faire une dorure
- 120 g (1 tasse) de graines mélangées au choix parmi les suivantes : citrouille (écalées), sésame, pavot, nigelle
- 3 c. à soupe de beurre non salé, fondu, ou de l'huile

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 à 4 h pour préparer la pâte et la faire lever

1 Mettre la levure, le sucre et 60 ml (¼ tasse) d'eau tiède dans un petit bol et mélanger avec une fourchette. Laisser reposer 5 à 10 min jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux pour activer la levure.

2 Mettre la farine, le sel et la levure chimique dans un robot culinaire muni d'une lame métallique ou lame de pétrissage. Avec le moteur en marche, ajouter le mélange de levure, le yogourt, l'huile et les 175 ml (¾ tasse) d'eau tiède restante. Pulser par intermittence et pétrir la pâte 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elle se décolle des parois pour former une boule lisse. La pâte doit être très molle et pliable mais pas tout à fait collante. Ajouter de la farine au besoin. (On peut aussi utiliser un batteur sur socle muni d'un cro-

chet pétrisseur pour préparer la pâte ; voir l'encadré, page 101).

3 Déposer la pâte sur une surface de travail légèrement farinée. Fariner les mains et pétrir 1 ou 2 min jusqu'à ce qu'elle soit lisse (même si j'utilise le robot pour pétrir, j'aime ajouter une touche humaine à la préparation de la pâte). Transférer la pâte dans un grand bol légèrement huilé en la retournant pour l'enduire d'huile de tous côtés. Couvrir le bol avec une pellicule plastique, le mettre dans un endroit chaud à l'abri des courants d'air et laisser lever la pâte 1 h à 1 h 30 jusqu'au double du volume.

4 Dégonfler la pâte avec le poing et la mettre sur une surface de travail. Diviser la pâte en 12 morceaux égaux. Rouler chaque morceau entre les paumes pour former une boule lisse. Disposer les boules de pâte sur une plaque à pâtisserie légèrement farinée à une distance de 5 cm (2 po). Couvrir les boules de pellicule plastique, puis d'un linge propre. Laisser les boules lever environ 30 min jusqu'au double du volume.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

6 Entre-temps, abaisser et plier les boules de pâte. Sur une surface de travail légèrement farinée, abaisser une boule de pâte pour former un disque plat d'environ 15 cm (6 po). Rouler et étirer la pâte à une extrémité pour façonner une forme de larme traditionnelle. À l'aide d'un pinceau, épousseter le surplus de farine. À l'aide d'un deuxième pinceau, badigeonner le dessus du disque avec la dorure. Parsemer le dessus avec environ 1 1/2 c. à soupe de graines mélangées. Répéter pour les autres boules de pâte.

7 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les pains, les graines vers le haut, sur la grille chaude, quelques-uns à la fois (ne pas surcharger la grille). Griller le pain 2 à 4 min jusqu'à ce que le dessous soit croûté et doré et que le dessus soit boursouflé et carbonisé par endroits. Badigeonner légèrement le dessus avec un peu plus de beurre, puis retourner le pain et griller l'autre côté 2 à 4 min de plus, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Badigeonner légèrement chaque pain de beurre en le retirant du gril. Servir très chaud, entier ou coupé en 3 pointes à la manière traditionnelle.

La cuisson du pain naan sur les parois du tandour. La pâte gonfle dès qu'elle est exposée à la chaleur des charbons.

Galettes de maïs grillées avec salsa

{ AREPAS CON SALSA }

Si vous croisez de la polenta avec un pain pita, vous obtenez l'*arepa* colombien : une collation, un mets d'accompagnement, un mets sur le pouce et un trésor culinaire. Les variantes sont nombreuses et les garnitures également : salsa, sauce chaude, beurre et fromage, par exemple. Bien des variétés d'*arepa* fendent naturellement au milieu en grillant, permettant de les farcir comme un pain pita. **7 AREPAS**

LE POINT

OÙ : Colombie

QUOI : Une galette de semoule de maïs blanche servie avec une salsa parfumée à la coriandre

COMMENT : Cuisson directe

PLANÈTE BARBECUE

Colombie : rivale de l'Argentine

Depuis des mois qu'on me vantait les mérites du légendaire *lomo al trapo* colombien — filet de bœuf en croûte de sel, enveloppé dans un torchon de coton et rôti directement sur les braises : le résultat ressemble à une bûche calcinée, mais une fois retirée la croûte de sel, on est devant une grillade primitive absolument parfaite — j'ai sauté dans un avion pour entreprendre une tournée gargantuesque des barbecues du pays.

Danseuse dans un festival à Carthagène.

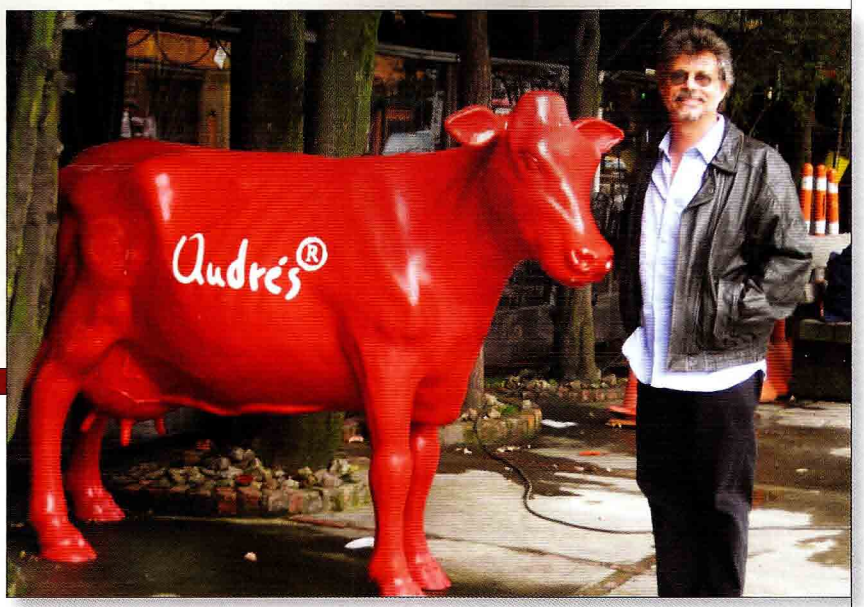
La grillade est reine partout en Colombie. Dans la ville côtière de Carthagène, par exemple, où des vendeurs ambulants servent du maïs grillé au fromage et des brochettes complexes (il est curieux que les fruits de mer n'en fassent pas partie). Dans la région d'élevage bovin des Llanos (la plaine), au nord-ouest, où des cow-boys font rôtir des quartiers de *mamona* (veau de six mois) sur des pieux, devant un feu ouvert. Et, bien entendu, dans les restaurants de Bogotá, où la bonne société dévore de monstrueuses portions de *bife de chorizo* (bifteck de coquille d'aloyau) et de *lomos* (filet mignon/tournedos). Les amateurs de viande rouge y trouvent leur compte, puisque le bœuf Brahman des élevages de Colombie est beaucoup plus goûteux que le Hereford ou l'Angus des régions plus au sud, nourris au fourrage. Les Colombiens sont aussi passés maîtres dans la cuisson au gril du porc, de la volaille, de la banane et du plantain.

La limite nord de la grillade sud-américaine

Avec un pied dans la mer des Caraïbes et l'autre dans l'océan Pacifique, la Colombie offre les grillades les plus éclectiques de toute l'Amérique du Sud.

Marionnettes humaines sur échasses lors d'une foire de rue à Bogotá, Colombie.

Les Colombiens font griller des bananes à toutes les étapes de la maturité du fruit.

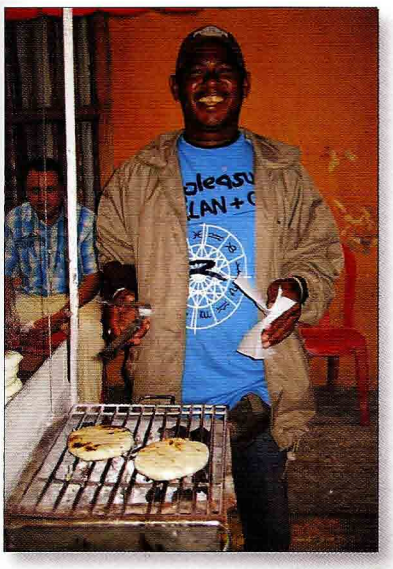


Me voici à l'entrée du plus célèbre restaurant de la Colombie, Andrés Carne de Res.

LES GRILS : Il en existe de deux sortes : la *parrilla*, un barbecue conventionnel muni d'une grille dont la hauteur peut parfois être ajustée au moyen d'une poulie, et le *hogar*, feu ouvert ou foyer devant lequel la viande grille sur des piquets plantés à la verticale.

LE COMBUSTIBLE : Bois de chêne ou d'eucalyptus, selon les régions.

LES ASSAISONNEMENTS : En général, on se contente de sel et de poivre. À Bogotà, la marinade des viandes maigres est relativement courante.



Des arepas *grillent sur du charbon de bois.*

LES INCONTOURNABLES :

Les arepas : Galettes de farine de maïs.

Le bife de chorizo : Bifteck de coquille d'aloyau.

Le lomito : Filet mignon (tournedos) papillon.

Le lomo al trapo : Filet de bœuf en croûte de sel enveloppé dans un torchon et carbonisé sur la braise.

Les pinchos : Brochettes de légumes et de viande.

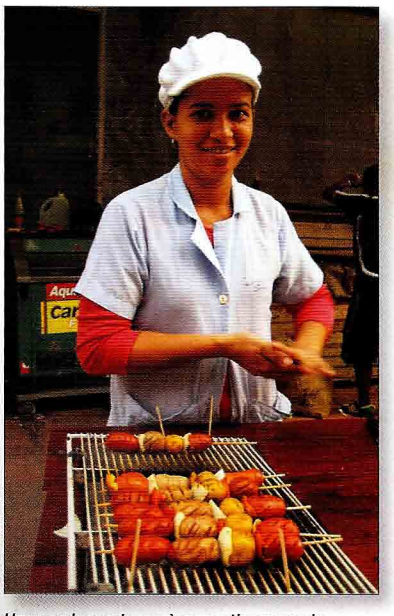
La sobrebarriga : Pointe de poitrine braisée, puis grillée avec du fromage.

LES CONDIMENTS : L'*ají* (salsa colombienne piquante) et le guacamole (moins dense que son équivalent mexicain) sont les plus courants.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Andrés Carne de Res : le plus fameux restaurant de Colombie (page 128).

LA BOISSON : Bière et vin, mais aussi *refajo* (panaché) et *chicha* (boisson de maïs fermentée).

LA CURIOSITÉ : Le *chigüiro* (capybara ou cochon d'eau) rôti sur un feu d'eucalyptus. C'est le plus gros de tous les rongeurs. Sa saveur délicate et succulente évoque celle du porc.



Une vendeuse de rue à sa cantine nomade prépare des pinchos de chorizo *(brochettes de saucisses).*

LE POINT

LES FAITS : Les *arepas* sont faits à base de maïs bouilli, écossé et séché. Pour simplifier, j'utilise ici des *arepas* du commerce que l'on trouve au rayon des produits laitiers des supermarchés et des marchés latinos.

POUR LA SALSA

½ oignon doux moyen, coupé en dés très fins (voir Note)
½ poivron vert, évidé, épépiné et coupé en dés très fins (voir Note)
½ poivron rouge, évidé, épépiné et coupé en dés très fins (voir Note)
1 gousse d'ail, émincée (voir Note)
10 g (1/3 tasse) de coriandre fraîche hachée finement (voir Note)
2 c. à soupe de vinaigre blanc distillé
1 c. à soupe de jus de citron vert frais, et un peu plus au besoin
gros sel (cacher ou sel marin)

POUR LES AREPAS

7 arepas, dégelés si surgelés
3 c. à soupe de beurre non salé, fondu

PRÉPARATION PRÉALABLE

La salsa peut être préparée plusieurs heures à l'avance.

1 Pour préparer la salsa : Mettre l'oignon, les poivrons rouge et vert, l'ail, la coriandre, le vinaigre et le jus de citron vert dans un bol. Mélanger, puis assaisonner de sel au goût, en ajoutant du jus de citron vert au besoin ; la salsa doit être fortement assaisonnée. Le rendement est d'environ 375 ml (1 1/2 tasse). Réserver ; la salsa peut être préparée plusieurs heures à l'avance.

2 Pour griller les *arepas :* Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille à fond. Badigeonner *légèrement* chacune des *arepas* des deux côtés de beurre fondu. Disposer les *arepas* sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés.

4 Transférer les *arepas* sur un plateau ou dans des assiettes. Badigeonner avec le beurre restant. Garnir de salsa et servir immédiatement.

NOTE : Les ingrédients de la salsa peuvent être hachés dans un robot culinaire, puis mélangés ; pulsez la machine par intermittence.

Pain grillé au chocolat de José Andrés

LE POINT

OÙ : Espagne

QUOI : Un sandwich unique dans les annales de la cuisson barbecue : du pain grillé avec du chocolat, du sel et de l'huile d'olive

COMMENT : Cuisson directe

Le pain au chocolat est une vénérable tradition européenne. La France a son pain au chocolat, la collation traditionnelle des écoliers français après l'école (les adultes en raffolent également au petit-déjeuner). Ensuite, il y a eu le film *Pain et chocolat* de Franco Brusati. Et maintenant, l'enfant prodige du monde culinaire espagnol, José Andrés, arrive avec sa propre version : un sandwich croustillant de pain grillé, chocolat noir et huile d'olive, une combinaison au goût à la fois fumé, sucré, fruité et agréablement amer. **4 PORTIONS**

8 tranches minces de pain blanc de style espagnol d'une épaisseur de 6 mm (¼ po) (voir Note)
huile d'olive extra-vierge
4 minces rectangles de chocolat mi-amer, environ 90 g (3 oz) et 5 x 13 cm (2 x 5 po) chacun
gros sel marin

PAIN GRILLÉ AU CHOCOLAT DE JOSÉ ANDRÉS

LE POINT

LES FAITS :
Lorsqu'une recette est aussi simple, il faut compter sur les meilleurs ingrédients disponibles : du pain campagnard espagnol, un chocolat noir amer, une huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité et des gros cristaux de sel marin.

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril en deux zones (voir la page 437) et préchauffer une zone à température moyenne-élevée et l'autre zone à température moyenne.

2 Badigeonner légèrement les tranches de pain d'huile d'olive. Disposer les morceaux de chocolat en sandwich entre 2 tranches de pain, le côté huilé vers l'extérieur.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les sandwichs au chocolat sur la grille chaude et les faire griller 2 à 4 min par côté jusqu'à ce que le pain soit grillé et le chocolat fondu. Surveiller de près pour ne pas brûler le pain. Déplacer les sandwichs vers la zone à chaleur moyenne s'ils commencent à brûler.

4 Transférer les sandwichs grillés sur un plateau ou dans des assiettes, arroser d'un peu d'huile d'olive, saler et servir immédiatement.

NOTE : Le pain espagnol a une croûte croustillante et une mie légère mais ferme. Vous pouvez aussi utiliser un pain italien comme le ciabatta.

Pain cuit sur le gril à la mode espagnole.

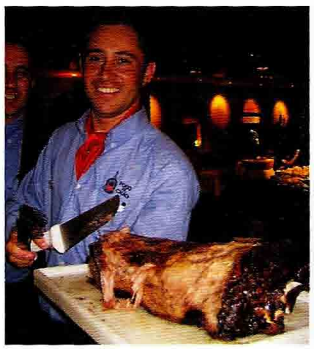
Le barbecue espagnol tel que Dieu a prescrit de le manger: à l'extérieur.

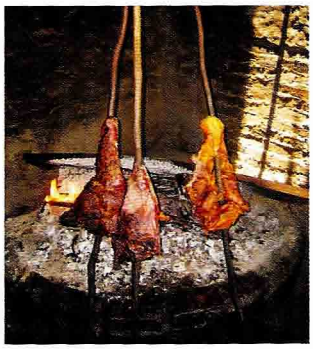
Bœuf, veau et gibier

Il y a plus de 16 000 ans, des artistes anonymes ont réalisé les peintures rupestres de Lascaux, en France : plus de deux mille figurations pariétales de chevaux, de cerfs et de bisons. Mais aucune de ces représentations ne surpasse en puissance et en majesté celle des quatre aurochs qui les côtoient, ancêtres des bovins d'aujourd'hui, et viande fort prisée des maîtres rôtisseurs de la préhistoire.

Le bœuf est omniprésent sur la planète Barbecue, et pour bon nombre de maîtres grilleurs, la simplicité règne : dans plusieurs des recettes de ce chapitre les ingrédients ne vont pour tout dire jamais au-delà du bœuf et du sel. Mais grâce à l'inventivité des techniques de grillage, le *chuleton* espagnol se démarque radicalement de la *colita de cuadril* uruguayenne ou du *lomo al trapo* colombien. D'autres grillardins optent pour les assaisonnements et les marinades complexes comme dans le bifteck *nonya* malais, les *anticuchos* péruviens, ou les côtelettes de veau russes à l'ail et à l'aneth.

Bref, que votre viande de prédilection soit servie en copieuses rations à saveur de fumée ou en mini-brochettes au goût délicat, que vous l'aimiez grillée comme un bifteck, rôtie au tournebroche ou cuite sur les braises devant un feu de camp à la façon de l'homme des cavernes, nulle part sur la planète Barbecue vous ne serez déçu.





Dans le sens horaire: Matambre *(bifteck de flanc/bavette de flanchet). Salage de la* picanha *brésilienne (bifteck de surlonge et sa couche de gras).* Mamona *(veau de lait femelle de Colombie) embrochée sur des pieux devant un feu d'eucalyptus. La plus grosse côte de bœuf au monde, cuite sur un* fogo de chão *(feu de camp).*

Pointe de poitrine de bœuf de l'arrière-pays

La pointe de poitrine cuite à la perfection est le saint des saints de la cuisson barbecue, sans cesse recherché mais rarement atteint. Le principe de base de la cuisson se résume en une phrase : il s'agit de fumer cette coupe coriace longuement à petit feu jusqu'à ce qu'elle soit assez tendre pour se découper à la fourchette. Ensuite, vous passez un autre dix ans à perfectionner les détails. Le but est d'obtenir une épaisse pièce de viande bien humectée avec une croûte, un anneau de fumée bien visible et une viande tellement fumée que vous en mesurez la consommation en kilos et non en grammes. Voici une synthèse de mes pointes de poitrine préférées de l'arrière-pays texan. Vous n'avez pas besoin d'une sauce mais si vous en voulez une, la Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade de la page 197 tombe à point. **8 À 12 PORTIONS**

1 pointe de poitrine (muscle pectoral plat) de 2,7 à 3,6 kg (6 à 8 lb) avec une couche de gras d'au moins 6 mm (¼ po) d'épaisseur (très important)
3 c. à soupe de moutarde sèche
3 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
3 c. à soupe de poivre noir concassé ou grossièrement moulu
3 c. à soupe de sauce Worcestershire en poudre (facultatif, voir la Note)

IL VOUS FAUT AUSSI

6 à 8 tasses de copeaux ou morceaux de chêne ou hickory, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés ; un plat en aluminium robuste

PRÉPARATION PRÉALABLE

De 4 h à toute une nuit pour mariner la pointe (facultatif), puis 8 à 9 h de temps de fumage et 30 min de temps de repos

1 Parer la pointe de poitrine pour laisser une épaisseur de gras de 6 mm (¼ po). (Avec une quantité moindre de gras, la viande va sécher ; avec une quantité supérieure, le gras va empêcher les sels à frotter de pénétrer la viande.)

2 Mettre la moutarde, le sel, le poivre et la sauce Worcestershire en poudre dans un bol et mélanger avec les doigts. Saupoudrer le mélange sur la viande de tous côtés et frotter pour le faire pénétrer. Si possible, envelopper la viande dans une pellicule plastique et la laisser reposer au réfrigérateur au moins 4 h ou jusqu'au lendemain.

3 Pour griller : *Si un fumoir est utilisé,* le préparer selon les indications du fabricant et préchauffer à 135°C (275°F). Lorsque le fumoir est prêt, mettre la viande, le côté gras vers le haut, dans le fumoir. Ajouter des copeaux ou morceaux de bois à toutes les heures selon les indications du fabricant.

Si un gril au charbon de bois est utilisé, préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une grande lèchefrite au centre et préchauffer à température basse (135°C ou 275°F). Pour atteindre cette température basse, n'utiliser que la moitié de la quantité de charbon de bois habituelle. Lorsque le

LE POINT

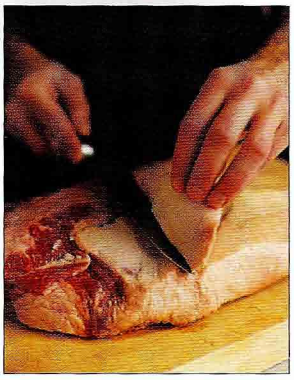
OÙ : Texas, É.-U.

QUOI : Pointe de poitrine en croûte fumée à basse température sur un feu de chêne et de hickory, tout simplement un des plus succulents bœufs sur la planète Barbecue.

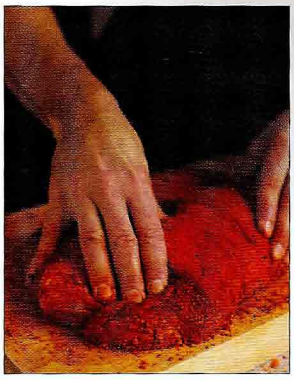
COMMENT : Fumage ou cuisson indirecte sur charbon de bois

LES FAITS : Une pointe de poitrine comprend trois parties : le muscle pectoral maigre, plat, le muscle fibreux et gras qui repose sur le muscle pectoral et le bout triangulaire maigre qui prolonge ce dernier. Les trois sont enchâssées dans d'épaisses couches de gras cireux qui les relient. Cette recette requiert la première partie (parfois appelée la coupe du centre), une pièce de 2,7 à 3,6 kg (6 à 8 lb) de muscle maigre avec une épaisseur de gras sur le dessus de 6 mm (¼ po). C'est ce qu'on trouve généralement au supermarché, mais il est avisé de la commander à l'avance pour s'assurer que la pièce est complète avec le gras intact.

PRÉPARATION DE LA POINTE DE POITRINE



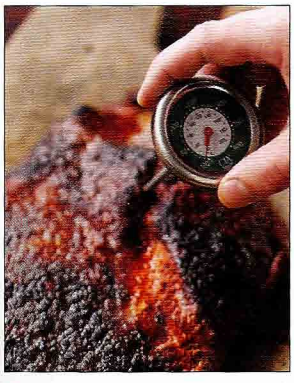
1. *Parer le surplus de gras sur le dessus pour ne laisser qu'une épaisseur de 6 mm (¼ po).*



2. *Frotter les assaisonnements dans la viande avec la paume.*

3. *Après l'avoir frottée mais avant de l'envelopper, mettre la viande dans le fumoir.*

4. *Envelopper la viande partiellement cuite dans du papier d'aluminium.*



5. *Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson; la température interne doit être d'environ 90°C (195°F).*

gril est prêt, jeter environ 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Mettre la viande sur la grille chaude au-dessus de la lèchefrite, le côté gras vers le haut, et fermer le couvercle. Il faut ajouter d'autres charbons et copeaux ou morceaux de bois de part et d'autre du gril à toutes les heures pendant les 4 premières heures.

4 Faire fumer ou griller la viande 4 à 5 h jusqu'à ce qu'une croûte foncée se forme et que la température interne soit d'environ 65°C (150°F); utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson. Ensuite, envelopper fermement la viande dans deux couches de papier d'aluminium en scellant les extrémités de façon étanche. Retourner la viande au fumoir ou au gril et continuer la cuisson environ 4 h de plus jusqu'à ce qu'elle soit très tendre sans être en bouillie.

5 Retirer la viande enveloppée du fumoir ou du gril et la mettre dans un endroit chaud. Laisser reposer environ 30 min. Le temps de repos est essentiel pour que la viande réabsorbe les sucs de cuisson.

6 Pour servir, déballer la viande et la trancher finement. Verser les jus écoulés sur la viande.

NOTE: La sauce Worcestershire en poudre est disponible en petites quantités à l'adresse www.spicebarn.com. Sinon, ajoutez 1 c. à soupe de moutarde sèche supplémentaire.

La pointe de poitrine comme on l'aime au Texas: avec une croûte foncée à l'extérieur et une chair tendre et humide à l'intérieur.

VARIANTE

Montreal Smoked Meat : Voici une variante canadienne de la pointe de poitrine texane, servie dans les charcuteries juives de Montréal.

On commence par la même coupe de viande, on fait mariner la viande de la même manière avec des sels à frotter (mais avec des notes de pastrami). **8 À 12 PORTIONS**

3 c. à soupe de sucre roux ou de cassonade foncée
3 c. à soupe de paprika doux ou fumé
2 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à soupe de grains de poivre concassés
1 c. à soupe de graines de moutarde
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de coriandre
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de fenouil
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de céleri
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de cumin
1 pointe de poitrine (muscle pectoral plat) de 2,7 à 3,6 kg (6 à 8 lb) avec une couche de gras d'au moins 6 mm (¼ po) d'épaisseur

Mettre le sucre roux, le paprika, le sel, les grains de poivre et les graines de moutarde, de coriandre, de fenouil, de céleri et de cumin dans un bol et bien mélanger, en cassant les grumeaux de sucre roux avec les doigts. Saupoudrer le sel à frotter sur la viande de tous côtés en frottant pour le faire pénétrer. Envelopper la viande dans une pellicule plastique et la laisser reposer au réfrigérateur au moins 6 h ou jusqu'au lendemain. Cuire la pointe de poitrine selon les indications des étapes 3 à 6 des pages 115 et 116. Servir chaude ou froide sur du pain de seigle badigeonné de moutarde.

Filet de bœuf brésilien à la broche

{ FILET MIGNON NO ESPETO }

Rien n'est plus invitant qu'un filet de bœuf entier cuit sur le gril. Et si vous croyez que c'est bon avec une cuisson directe, attendez d'essayer la cuisson au tournebroche. Dans le plus pur style des grilladeries brésiliennes, on apporte le filet à la table sur la broche et on le coupe dans votre assiette. Chaque invité est équipé d'une pince miniature pour récupérer les tranches qui tombent du bœuf. Chaque tranche ultra-mince est croûtée à l'extérieur et sanguinolente à l'intérieur – assez tendre pour se défaire à la fourchette. L'inconvénient pour le maître du gril est d'avoir à retourner à la rôtisserie pour recuire le filet après chaque coupe, de manière à pouvoir servir la coupe du bout. Il est plus simple de retirer le filet entier du tournebroche et de le couper sur la largeur en tranches. Rien de plus que du gros sel pour assaisonner ce bœuf que l'on sert avec une salsa tomate-oignon simple. Voici la recette de chez Grimpa, la célèbre *churrascaria* de Curitiba au Brésil. **6 À 8 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Brésil

QUOI : Un filet de bœuf entier au tournebroche servi avec une salsa aux tomates et à l'oignon

COMMENT : Cuisson au tournebroche

LES FAITS : On utilise les pommes de pin par tradition dans cette partie du Brésil pour allumer un feu, ce qui ajoute une autre couche de saveur. (Vous trouverez la même technique à Nuremberg en Allemagne pour griller les saucisses Bratwurst.) Si vous avez des pommes de pin, ajoutez-les au charbon de bois.

POUR LA SALSA TOMATE-OIGNON

1 grosse tomate rouge mûre et appétissante
½ oignon blanc doux, pelé et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
1 petit ou ½ gros poivron jaune, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
3 c. à soupe de persil plat ou coriandre, haché finement
125 ml (½ tasse) d'huile végétale ou huile d'olive extra-vierge, ou un mélange des deux
3 c. à soupe de jus de citron vert frais ou vinaigre de vin rouge, et un peu plus au goût

gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LE FILET DE BŒUF

1 filet de bœuf, paré de 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb) ; voir la Note
environ 1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge (facultatif)
environ 75 g (¼ tasse) de sel gemme ou très gros sel marin
grains de poivre concassés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Pour préparer la salsa tomate-oignon : Pas plus tôt que 1 h avant de servir, équeuter la tomate, puis la couper en dés de 6 mm (¼ po). Mélanger les dés de tomate, l'oignon, le poivron, le persil, 125 ml (½ tasse) d'huile et le jus de citron vert dans un joli bol de service non réactif. Assaisonner de sel, de poivre et de jus de citron vert au goût ; la salsa doit être fortement assaisonnée.

2 Préparer le gril pour une cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température élevée.

3 Enfiler le filet en longueur sur le tournebroche. Commencer par enfiler la queue étroite en accordéon, puis embrocher le filet par le centre jusqu'à la tête. Ramasser la queue pour la compacter légèrement afin de permettre une cuisson plus égale. Mettre le filet sur une plaque à pâtisserie et badigeonner légèrement d'huile d'olive de tous côtés, si désiré (ce n'est pas la méthode brésilienne mais cela permet au sel d'adhérer à la viande et ajoute une couche supplémentaire de saveur). Assaisonner très généreusement de sel et de grains de poivre concassés de tous côtés ; les Brésiliens préfèrent une viande bien salée.

Le churraqueiro brésilien (serveur grillardin) est responsable de faire rôtir et de servir la viande.

4 Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche au gril et mettre le moteur en marche. Rôtir le filet au tournebroche environ 25 à 30 min pour une cuisson saignante, 35 à 40 min pour une cuisson mi-saignante, jusqu'à ce qu'il soit croûté et doré à l'extérieur et cuit selon la préférence à l'intérieur. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant loin dans la partie la plus charnue de la viande sans toucher au tournebroche. Pour une cuisson saignante, la température interne sera d'environ 52°C (125°F) et de 63°C (145°F) pour une cuisson mi-saignante.

5 *Pour servir le filet à la brésilienne :* apporter le tournebroche à la table. Le tenir à la verticale au-dessus d'une assiette pour recueillir les jus et utiliser un grand couteau aiguisé pour trancher finement la viande vers le bas ; prier les invités de s'emparer des tranches avec une pince. Si le centre du filet est trop saignant, le retourner au gril pour poursuivre la cuisson.

Et que ça chauffe !

Les Brésiliens font rôtir le filet de bœuf à la broche sur un feu de charbon de bois, car ce combustible produit une chaleur plus intense que la plupart des rôtissoires au gaz. Il est facile d'équiper d'une rôtissoire un barbecue à foyer profond au charbon de bois. Le fabriquant de grils Weber-Stephen Products Company vend des tournebroches motorisés qui s'ajustent au-dessus de la grille. Il faut alors répartir les charbons incandescents de chaque côté de celui-ci comme pour la cuisson à chaleur indirecte. Pour obtenir un extérieur croustillant et un intérieur juteux, la cuisson au tournebroche exige une température élevée.

Si vous utilisez une rôtissoire au gaz, portez sa température au maximum. Pour ce faire, allumez aussi les brûleurs externes comme pour la cuisson à chaleur indirecte, combinant ainsi deux sources de chaleur en une seule : la chaleur latérale du brûleur du tournebroche, et la chaleur indirecte des brûleurs externes situés sous la grille. À défaut d'un tournebroche, vous pourriez rôtir le filet de bœuf par la méthode directe, de 4 à 6 minutes par côté (un filet compte quatre côtés).

FILET DE BŒUF BRÉSILIEN À LA BROCHE | page 117

Pour servir le filet à l'américaine : le mettre sur une planche à découper, retirer le tournebroche et laisser reposer 5 min, recouvert d'un papier d'aluminium lâche. Trancher le filet sur la largeur en tranches de 1,3 cm (1/2 po) ou selon la préférence.

6 Servir la salsa aux tomates et à l'oignon en accompagnement.

NOTE : Retirez les membranes et la plupart du gras du filet de bœuf avant la cuisson. Si possible, laissez une couche de 6 mm (1/4 po) de gras.

VARIANTE

Filet de bœuf à la broche à l'italienne : Pour une version italienne succulente de ce plat, enfilez le filet sur le tournebroche, badigeonnez-le d'huile d'olive et assaisonnez-le de sel et de grains de poivre concassés tel que décrit à l'étape 3. Parsemez de 3 gousses d'ail émincées et de 3 c. à soupe de romarin, de sauge ou d'un mélange des deux, hachés finement. Badigeonnez-le de nouveau d'un peu plus d'huile et tapotez la viande pour fixer les assaisonnements. Rôtissez le filet au tournebroche tel que décrit à l'étape 4. Après avoir tranché le filet, arrosez-le d'un peu d'huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité. *Benissimo !*

Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon

{ LOMO AL TRAPO }

LE POINT

OÙ : Bogotá (Colombie)

QUOI : Un filet de bœuf avec une croûte d'environ 225 g (½ lb) de sel, enveloppé dans un torchon et carbonisé sur la braise

COMMENT : Les Colombiens le font cuire dans la braise de leur foyer. Le filet est déposé sur un lit de charbons ardents assez longtemps pour brûler le torchon mais assez brièvement pour cuire la viande à une cuisson mi-saignante. Si vous avez un gril au gaz, préchauffez-le au maximum pour carboniser le filet de bœuf sur la grille. Le résultat est moins spectaculaire mais savoureux.

Le filet de bœuf occupe une place paradoxale dans le monde des grillades : c'est une des coupes les plus coûteuses et les plus prestigieuses de viande mais en même temps une des moins savoureuses. En Amérique du Nord, ce sont les coupes bon marché, les côtes levées et la pointe de poitrine qui soulèvent les passions des grillardins. Mais en Colombie, on a trouvé une façon de rendre le filet de bœuf étonnamment savoureux. Le *lomo al trapo* est un filet de bœuf enveloppé dans un torchon salé que l'on fait rôtir sur la braise. C'est simple et cela attire tous les regards. On peut le servir avec les Oignons au tournebroche de la page 381. **2 PORTIONS**

1 filet de bœuf, coupe du centre, dont on a méticuleusement retiré tout gras et toute membrane, de 360 à 480 g (12 à 16 oz) et d'une longueur d'environ 15 cm (6 po)
environ 500 g (2 tasses) de sel de table
1 c. à soupe d'origan séché

IL VOUS FAUT AUSSI

1 torchon de coton d'environ 40 cm (16 po), trempé dans l'eau froide et légèrement essoré ; de la corde de cuisine

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Disposer le torchon en losange sur une surface de travail. Étendre le sel sur le torchon pour former une épaisseur de 6 mm (1/4 po) jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord. Parsemer le sel uniformément d'origan.

2 Disposer le filet de bœuf de travers sur le sel à 10 cm (4 po) de la pointe la plus proche. En commençant par la pointe la plus proche, rouler le filet dans le torchon et le sel le plus ferme-

ment possible. Rabattre les deux pointes du torchon par-dessus le cylindre et les attacher ensemble. Dissimuler les pointes lâches dans les replis. (Attacher le centre du cylindre avec de la corde de cuisine au besoin de manière à compacter le paquet.) Cette étape doit être effectuée juste avant de griller.

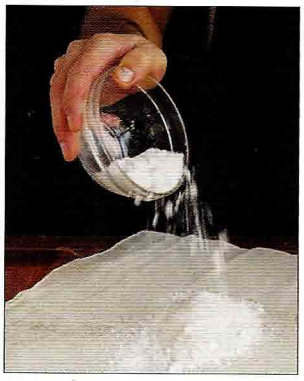
3 Pour griller : *Si un gril au charbon de bois est utilisé,* allumer les charbons dans une cheminée d'allumage et les étendre en une couche uniforme au fond du gril. La grille n'est pas nécessaire. Mettre le filet emballé directement sur les charbons de bois, le nœud vers le haut, et griller environ 9 min. À l'aide d'une longue pince, retourner délicatement le filet et griller 8 min de plus. Ne pas se préoccuper du torchon qui brûle.

Si un gril au gaz est utilisé : le préchauffer à température maximale, d'une chaleur égale au test « 2 Mississippi » (voir la page 436). Inutile d'huiler la grille. Mettre le filet emballé sur la grille chaude, le nœud vers le haut, et griller environ 9 min. À l'aide d'une longue pince, retourner délicatement le filet et griller 8 min de plus. Il faudra peut-être prolonger le temps de cuisson quelque peu et la croûte ne sera pas aussi carbonisée qu'avec un gril au charbon de bois mais le filet sera tout de même assez goûteux.

LE POINT

LES FAITS : Utilisez un filet de bœuf dont on a retiré tout le gras et les membranes. Il vous faut aussi un torchon de coton propre d'environ 40 cm (16 po) (un linge de cuisine ou une serviette de table en coton fera l'affaire).

PRÉPARATION D'UN FILET DE BŒUF EN CROÛTE DE SEL

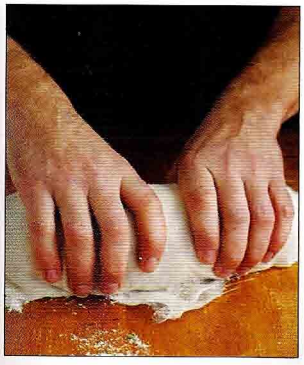


1. *Saupoudrer le sel sur un torchon de coton propre.*

2. *Étendre le sel jusqu'à 2,5 cm (1 po) du bord à une épaisseur de 6 mm (¼ po).*

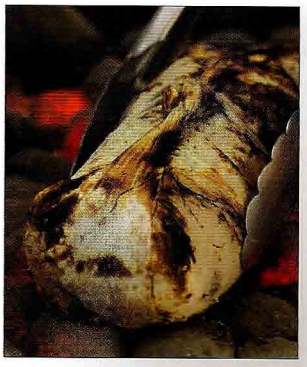
3. *Mettre le filet de bœuf sur le losange à la pointe la plus proche. Noter l'origan séché parsemé sur le sel.*

4. *En commençant à la pointe, enrouler le filet dans le torchon et le sel.*

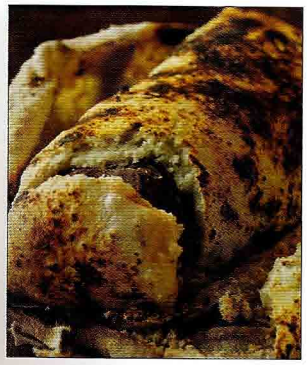


5. *Enrouler le filet complètement pour faire un paquet.*

6. *Ramener les pointes du torchon sur le dessus et les attacher fermement ensemble.*



7. *Faire griller le filet dans son torchon sur les charbons de bois. Tourner à l'aide d'une pince.*



8. *Fendre la croûte de sel avec le dos d'un gros couteau de chef ou couperet pour exposer le bœuf à l'intérieur.*

4 Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant à travers le torchon jusqu'au centre du filet. Pour une cuisson saignante, la température interne sera d'environ 52°C (125°F) ; une température de 60 à 63°C (140 à 145°F) correspond à une cuisson mi-saignante.

5 Transférer le filet carbonisé sur un plateau métallique ou dans un plat et laisser reposer 2 min. Soulever le filet avec une pince et le frapper fermement avec le dos d'un gros couteau de chef (il faudra peut-être s'y prendre à plusieurs reprises). La carapace carbonisée se fendra et tombera. À l'aide d'un pinceau, épousseter le surplus de sel sur le filet. Transférer le filet sur un plateau propre, trancher en 2 ou 4 morceaux et servir immédiatement.

Bœuf grillé à la mexicaine

{ CARNE ASADA }

LE POINT

OU : Mexique

QUOI : Bœuf carbonisé servi sur des tortillas chaudes du gril avec salsas, légumes frais et grillés, crème sure (ou aigre) et fromage

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La coupe traditionnelle pour la *carne asada* est l'*arrachera*, un muscle mince du flanc du bouvillon. Vous la trouverez chez un boucher mexicain. On peut la remplacer par un bifteck de hampe, bifteck de flanc ou onglet, ou des tranches minces d'intérieur ou d'extérieur de ronde ou de surlonge, des coupes minces, savoureuses et bon marché.

Dans la plupart des cultures, on vend des aliments grillés dans la rue qui sont à la fois nutritifs, variés et assez soutenants pour servir de repas complet. Au Mexique, c'est la *carne asada* – viande grillée – un nom qui est loin de rendre justice au mets ainsi désigné.

La *carne asada* commence sans surprise par une coupe de bœuf savoureuse et bon marché tirée de la poitrine ou de la longe. Certains maîtres du gril la font mariner avec des piments forts, de l'origan ou du jus de citron vert. La plupart du temps, la viande est assaisonnée simplement avec du sel et peut-être un peu de poudre d'ail et de poivre noir. La viande est ensuite grillée, idéalement sur une braise de chêne ou de mesquite, mais le charbon de bois et même le gaz sont utilisés également. Et comme les coupes économiques ont tendance à être coriaces, la viande est hachée ou coupée en petites bouchées avant le service.

L'emballage est aussi important : des tortillas de maïs ou de farine, fraîches de préférence, badigeonnées de sucs de viande et réchauffées sur le gril. Pour compléter, on ajoute des légumes : oignons verts ou oignons grillés, chou frais tranché finement, piments, radis, concombres, avocat. En puisque nous sommes au Mexique, il nous faut une salsa : *pico de gallo* (une salsa simple à base de tomate, d'oignon et de piment jalapeño) à tout le moins ou *salsa verde* (une salsa de tomatilles vertes), salsa de *chile chipotle* (salsa de piment jalapeño fumé) ou salsa de *chile de árbol* (salsa de tomates grillées de la Sinaloa rehaussée de piments *chile de árbol*).

Mais ce n'est pas la fin de l'histoire. Là où il y a du feu au Mexique, il y a généralement du froid en contrepoint, une cuillerée de guacamole par exemple, ou de la crème sure (ou aigre). Et pour couronner le tout, on termine par un fromage salé râpé. **4 PORTIONS**

POUR GRILLER

2 piments poblano, ou 4 piments bananes ou autre piments moyennement épicés

1 botte d'oignons verts, parés

1 oignon doux, tranché sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po)

680 g (1½ lb) de bifteck de flanc, bifteck de hampe, onglet ou autre coupe de bœuf mince (6 mm ou ¼ po)
gros sel (cacher ou sel marin)
poudre d'ail (facultatif)
poivre noir fraîchement moulu (facultatif)
20 à 24 tortillas de maïs, fraîches de préférence, d'un marché mexicain, ou 12 petites tortillas de farine de 15 cm (6 po)
jus écoulés de la viande (voir Notes) ou huile végétale (facultatif)

POUR SERVIR (voir notes)

Un ou plusieurs de ces accompagnements :
1 petite pomme de chou vert d'environ 450 g (1 lb), évidée et tranchée très finement
1 gros concombre ou 2 petits, tranchés finement
1 botte de radis, équeutés et tranchés finement
2 avocats mûrs, dénoyautés, pelés, coupés en tranches ou en dés et arrosés de jus de citron vert frais pour prévenir la décoloration
250 ml (1 tasse) de crème sure ou aigre
120 g (1 tasse) de fromage queso blanco, cotija ou jack
3 citrons verts, en quartiers

UNE OU PLUSIEURS DE CES SALSAS :

Pico de gallo (voir page 124)
Salsa verde (page 124)
Salsa de chile chipotle (page 125)
Guacamole mexicain (page 126)

IL VOUS FAUT AUSSI

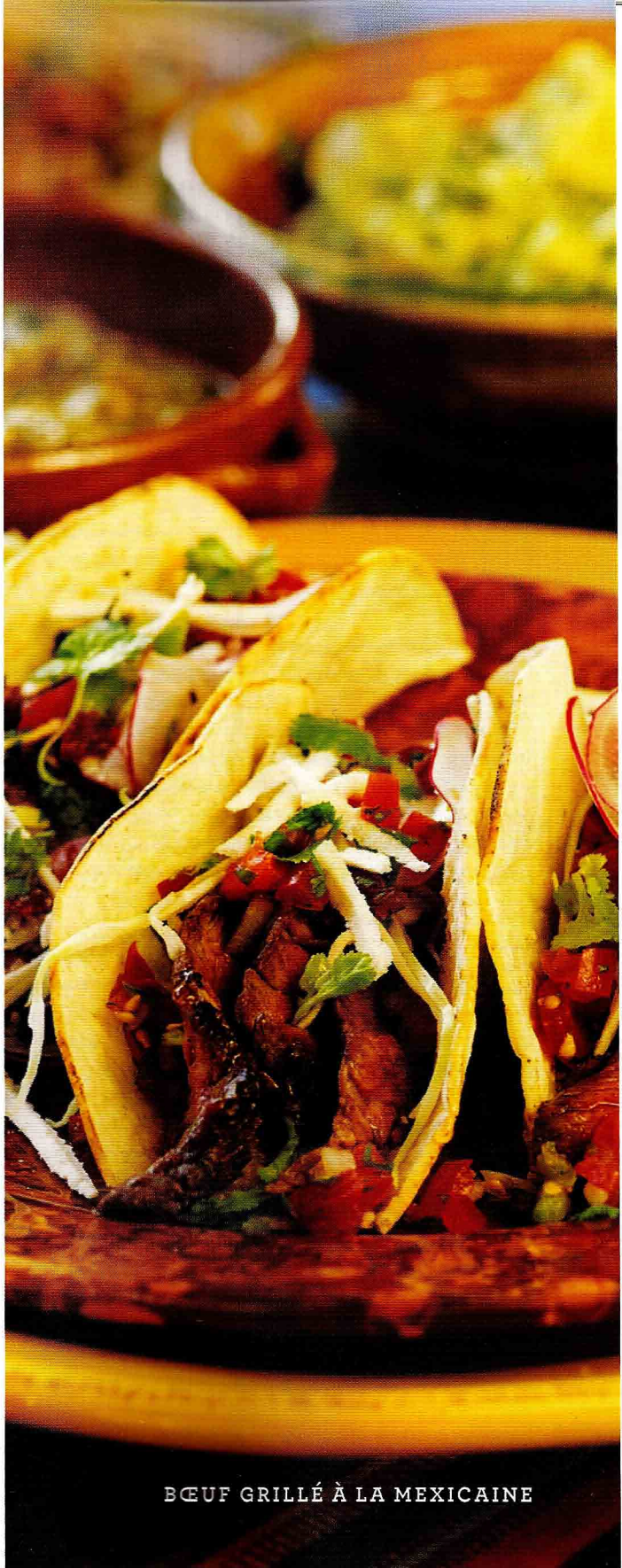
3 tasses de copeaux ou morceaux de bois non trempés (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune pour mariner la viande mais environ 1 h pour préparer les salsas et les condiments

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Idéalement, on fait griller la viande sur un feu de bois (voir la page 429 pour des indications) mais on peut arriver au même résultat à l'aide de copeaux de bois secs sur un gril au charbon de bois ou au gaz (le bois n'est pas trempé pour obtenir un léger goût de fumée de bois).

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter des copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter 2 tasses de copeaux de bois ou des morceaux



BŒUF GRILLÉ À LA MEXICAINE

de bois dans la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Si des piments poblano ou bananes sont utilisés, les disposer sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total, jusqu'à ce que la peau soit très dorée (les piments bananes prendront moins de temps que les poblano). Disposer les oignons verts et l'oignon sur la grille et griller 2 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés. Mettre les oignons verts ou l'oignon sur la grille environ 6 min après la cuisson des piments.

3 Transférer les légumes grillés sur un billot de cuisine ou une planche à découper. Laisser le gril allumé. Couper les piments poblano en lanières et jeter les graines. Couper les oignons verts et l'oignon en morceaux de 5 cm (2 po). Disposer les légumes grillées sur un plateau de service.

4 Assaisonner généreusement le bœuf des deux côtés avec du sel, de la poudre d'ail et du poivre. Ajouter les copeaux de bois restants, le cas échéant. Disposer la viande sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté pour une cuisson à point ou au goût. (Les Mexicains préfèrent une cuisson à point-bien cuit pour la *carne asada*.) Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir l'encadré de la page 438). Transférer le bœuf grillé sur un billot de cuisine ou une planche à découper, en réservant les jus écoulés, si désiré. Laisser le gril allumé.

5 Badigeonner légèrement les tortillas de jus de viande ou d'huile, si désiré (cette étape n'est pas essentielle mais donne un goût plus riche et humecté aux tortillas). Disposer les tortillas sur la grille chaude et griller environ 15 sec par côté pour tout juste les réchauffer.

6 Hacher ou trancher finement le bœuf contre le grain. Pour manger la *carne asada*, mettre quelques tranches de bœuf sur une tortilla chaude, puis y entasser les légumes grillés, les légumes crus, la crème sure (ou aigre), le fromage et la ou les salsas au choix, puis ajouter quelques gouttes de jus de citron vert, si désiré.

NOTES : Avant d'allumer le gril, disposez tous les ingrédients pour le service sur la table. Mettez les salsas dans des bols de service décoratifs. Disposez votre assortiment de chou, de concombre, de radis et d'avocat sur un plateau ou dans des bols de service. Mettez la crème sure (ou aigre), votre choix de fromage et les quartiers de citron vert dans des bols de service. Et assurez-vous d'avoir des cuillères pour le service.

Gardez les jus accumulés dans le plat utilisé pour transférer le bœuf grillé jusqu'à la planche à découper et ceux accumulés sur la planche ; vous pouvez les utiliser pour badigeonner les tortillas avant de les chauffer sur le gril.

Le queso blanco est un fromage de lait de vache doux et salé qui est un peu caoutchouteux sous la dent. Le cotija est un peu plus fort (un peu comme du féta). Pour une touche californienne, utilisez un fromage jack ou pepper jack.

Pico de gallo

Pico de gallo ou « bec de coq » est la salsa mexicaine de base. Cette salsa n'est pas cuite et dépend donc entièrement de la qualité des ingrédients crus. **RENDEMENT D'ENVIRON 375 ML (1½ TASSE)**

1 grosse tomate rouge mûre et appétissante ou 2 tomates moyennes, coupées en dés
½ oignon doux moyen, coupé en dés fins
1 à 3 piments jalapeños, épépinés et coupés en dés fins (pour une salsa plus piquante, incorporer les graines)
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée grossièrement
3 c. à soupe de jus de citron vert frais, ou plus au besoin

Mélanger délicatement les tomates, l'oignon, les piments jalapeños, la coriandre et le jus de citron vert dans un bol. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de jus de citron vert au besoin. Les ingrédients peuvent être préparés d'avance mais la salsa a meilleur goût si elle a été mélangée au plus 15 min avant de servir. La salsa est très mouillée.

Salsa verde

La *salsa verde* est omniprésente au Mexique. Elle est faite de tomatilles, une sorte de cerise de terre qui est prisée pour son goût acidulé et rafraîchissant (disponible dans les supermarchés). Les tomatilles sont traditionnellement rôties dans une poêle plate ou bouillies, mais le fait de les griller en rehaussera la saveur. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

450 g (1 lb) de tomatilles fraîches, écossées
2 à 4 piments jalapeños ou serrano, ou 1 piment poblano
½ oignon moyen, coupé en deux, chaque moitié embrochée sur un cure-dent en bois
3 gousses d'ail, pelées et embrochées sur un cure-dent
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée, légèrement tassée
1½ c. à soupe de lard ou huile d'olive
125 ml (½ tasse) de bouillon de poulet ou de légumes
½ c. à café (½ c. à thé) de sucre, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

1 Préparer le gril pour une cuisson en deux zones (voir la page 437) et préchauffer une zone à température élevée et l'autre à température moyenne.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tomatilles et les piments sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient très dorés, voire carbonisés de tous côtés. Disposer l'oignon sur la grille et griller environ 3 min par côté jusqu'à ce qu'il soit très doré et tendre. Placer l'ail au-dessus de la zone moins chaude du gril environ 2 min par côté pour le faire dorer sans brûler. Transférer les légumes grillés dans une assiette.

3 Épépiner les piments et retirer la peau carbonisée ; on peut laisser quelques petits points noirs pour la couleur et la saveur. Retirer et jeter les cure-dents de l'oignon et de l'ail. Réduire les tomatilles, les piments, l'oignon, l'ail et la coriandre en purée dans un robot culinaire ou mélangeur pour obtenir la consistance d'une crème de tomate.

4 Chauffer le lard ou l'huile dans une grande casserole. Ajouter la purée de tomatilles et cuire à feu vif 3 à 5 min jusqu'à ce que le mélange soit épais, légèrement plus foncé et très parfumé. Incorporer le bouillon en fouettant et laisser bouillir environ 5 min jusqu'à ce que le mélange soit épais et savoureux. Incorporer le sucre en fouettant. Rectifier l'assaisonnement en sel, en poivre et en sucre ; la salsa verde doit être fortement assaisonnée.

Salsa de chile chipotle

Cette salsa nous vient du nord du Mexique où on fume les piments jalapeños. Anciennement, cette technique servait à les préserver mais aujourd'hui, c'est pour le goût. Quand il s'agit de piments chipotle, je préfère exceptionnellement le produit en conserve au produit frais. Les piments chipotle en conserve baignent dans une sauce adobo, à base de vinaigre et d'origan, qui leur donne plus de saveur. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

450 g (1 lb) de tomates rouges mûres et appétissantes (voir Note)
½ oignon moyen, coupé en quartiers, chaque quartier embroché sur un cure-dent en bois
3 gousses d'ail, pelées et embrochées sur un cure-dent
2 à 5 piments chipotle en conserve, avec le jus (à utiliser avec modération, car très piquants)
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche hachée, légèrement tassée
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché, de préférence mexicain
gros sel (cacher ou sel marin)

1 Préparer le gril pour une cuisson en deux zones (voir la page 437) et préchauffer une zone à température élevée et l'autre à température moyenne.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tomates sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient très dorées, voire carbonisées de tous côtés. Disposer l'oignon sur la grille et griller environ 3 min par côté jusqu'à ce qu'il soit très doré et tendre. Placer l'ail au-dessus de la zone moins chaude du gril environ 2 min par côté pour le faire dorer sans le brûler. Transférer les légumes grillés dans une assiette.

3 Retirer la peau carbonisée des tomates ; on peut laisser quelques petits points noirs pour la couleur et la saveur. Retirer et jeter les cure-dents de l'oignon et de l'ail. Réduire les tomates, l'oignon, l'ail, les piments chipotle, la coriandre et l'origan en purée dans un robot culinaire ou un mélangeur pour obtenir la consistance d'une crème de tomate. Assaisonner de sel au goût.

NOTE : On peut aussi utiliser 450 g (1 lb) de tomatilles. Écossez-les avant de les faire griller.

Guacamole mexicain

La plupart des Nord-Américains utilisent le guacamole en trempette et oublient qu'il est utile en tant que sauce, créant un contraste frais et crémeux avec le bœuf piquant et grésillant ou avec les salsas plus piquantes. Pour faire comme les Mexicains, on utilise un *molcajete,* un mortier en pierre de lave. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

½ oignon doux moyen, coupé en dés fins
1 à 4 piments jalapeños ou serrano, épépinés et coupés en dés fins (pour un guacamole plus piquant, incorporer les graines)
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à café (1 c. à thé) de sel, et un peu plus au goût
2 avocats moyens mûrs (voir Note), dénoyautés, pelés et hachés grossièrement
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée, légèrement tassée
3 c. à soupe de jus de citron vert frais, et un peu plus au goût
poivre noir fraîchement moulu

Méthode au *molcajete* : Mettre la moitié de l'oignon et des piments ainsi que l'ail et le sel dans le bol de pierre et l'écraser avec le pilon pour faire une pâte grossière. Ajouter l'avocat et l'écraser grossièrement. Incorporer l'oignon et les piments restants ainsi que la coriandre et le jus de citron vert. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, du jus de citron vert et du poivre noir au goût ; le guacamole doit être fortement assaisonné. Ne pas trop pilonner le guacamole ; il doit être de consistance grossière.

Méthode au robot culinaire : Mettre l'oignon, les piments, l'ail, le sel et l'avocat dans un robot culinaire et pulser par intermittence pour mélanger les ingrédients grossièrement. Ajouter la coriandre et le jus de citron vert et pulser pour tout juste mélanger. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, du jus de citron vert et du poivre noir au goût ; le guacamole doit être fortement assaisonné. Ne pas trop pulvériser le guacamole ; il doit être de consistance grossière. Si l'avocat est très mûr, on peut mettre les ingrédients dans un grand bol et les écraser avec une cuillère en bois ou une fourchette.

NOTE : L'avocat doit être mûr et tendre mais non ramolli Achetez l'avocat un ou deux jours à l'avance et laissez-le mûrir à température ambiante.

Bifteck chilien, sauce aux piments

{ ENTRAÑA CON PEBRE }

LE POINT

OÙ : Chili

QUOI : Un steak de flanc saisi sur les charbons de bois et servi avec une sauce aux piments

COMMENT : Cuisson directe

La coupe entraña est une coupe plate, fibreuse et très savoureuse prise dans le diaphragme du bœuf. La sauce *pebre* fait partie d'une famille de salsas fraîches dont la sauce *ají* colombienne (voir la page 161) et la sauce *molho à campanha* (page 142). **4 PORTIONS**

2 tomates rouges mûres et appétissantes
1 piment poblano ou 2 piments Anaheim
2 oignons verts, les parties blanche et verte, parés
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra-vierge, de préférence chilienne
le jus d'un citron, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
680 g (1 ½ lb) de bœuf entraña ou bifteck de hampe
sel d'ail (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais la sauce pebre peut être préparée jusqu'à 4 h à l'avance.

1 Couper chaque tomate en deux et essorer la chair et les graines. Pour une sauce pebre moins piquante, épépiner les piments. Hacher très finement les tomates, les piments et les oignons verts. Un Chilien le ferait à la main mais on peut utiliser un robot culinaire, en pulsant par intermittence. Si le robot est utilisé, couper les légumes en morceaux de 2,5 cm (1 po) avant de les hacher.

2 Transférer les légumes hachés dans un bol et incorporer la coriandre, l'huile d'olive et le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au goût et du jus de citron au besoin ; la sauce pebre doit être fortement assaisonnée. La sauce pebre peut être préparée jusqu'à 4 h à l'avance ; rectifier l'assaisonnement avant de servir en ajoutant du sel et du poivre au besoin.

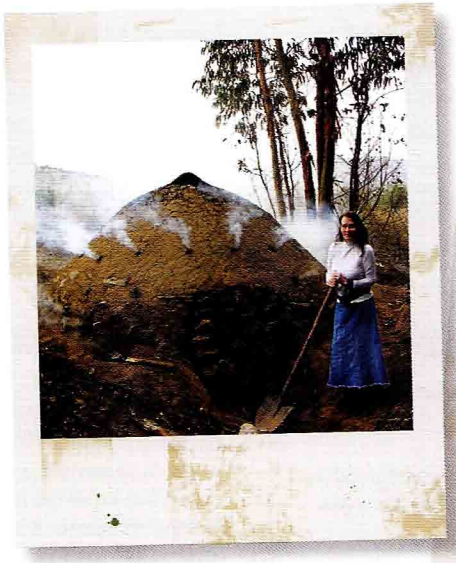
3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner les biftecks des deux côtés de sel et de poivre noir ; le Chilien n'utilise pas de sel d'ail mais celui-ci se marie bien avec la sauce pebre. Disposer les biftecks sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller 3 à 5 min par côté pour une cuisson à point ou selon la préférence. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Si désiré, tourner chaque steak d'un quart de tour sur chaque côté après 1 1/2 min de cuisson pour créer des marques de grillade quadrillées.

5 Transférer les steaks sur un plateau ou dans des assiettes. Verser un peu de sauce pebre par-dessus et servir le restant de la sauce à la table. Inutile d'ajouter autre chose ; tout est dans la viande et la sauce pebre.

LE POINT

LES FAITS : Si vous vivez près d'un important marché sud-américain, vous trouverez le bifteck chilien entraña. Sinon vous pouvez utiliser une coupe aussi savoureuse et plus facile à trouver : le bifteck de hampe.



Mon assistante Nancy Loseke devant un horno de barro *(four d'argile utilisé pour réduire le bois en charbon) traditionnel du Chili.*

L'asado al disco, un gril fait avec les disques métalliques d'une herse, sert ici à cuire le chorizo.

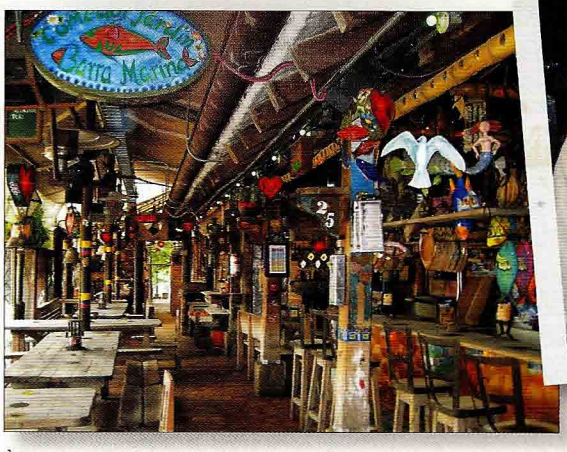
ALLUME-FEU

Le roi du bœuf

ANDRÉS JARAMILLO : la vedette rock des maîtres grilleurs

CHÍA, COLOMBIE

Andrés Jaramillo est à la grillade ce que Rod Stewart ou Bono sont au rock. Tous les Colombiens du monde le connaissent et nombreux sont ceux qui ont fréquenté son restaurant dont le nom veut dire « Le bœuf d'Andrés ». Ne pas s'y rendre quand on vient en Colombie équivaudrait à bouder *La Joconde* quand on visite le Louvre. La métaphore est délibérée : en Colombie, Jaramillo n'est pas qu'un restaurateur remarquable, il est aussi un artiste réputé.



À gauche : une des salles du restaurant Andrés Carne de Res dans son décor surchargé. Chaque meuble et chaque œuvre d'art sont créés sur mesure par des artisans pour le restaurant. À droite : Andrés Jaramillo.

Andrés Jaramillo (à gauche) me montre un bifteck de surlonge avec sa couche de gras (version colombienne de la picanha *brésilienne — page 140). Cette épaisse couche de gras confère à la viande une saveur riche et onctueuse.*

En voyant Andrès Carne de Res en action les samedis, quand trois mille clients affamés envahissent son restaurant qui occupe tout un pâté de maisons, qui croirait que tout a commencé en 1982 par un boui-boui de six tables, fondé par ce jeune artiste en arts visuels de Medellín ? Ou que la mise de fonds de sa gargote provenait de l'indemnité de départ qu'il avait reçue de l'entreprise de bouldozeurs qui l'employait ? Ou que sa belle-sœur, originaire de l'Argentine, l'a initié à la cuisson au barbecue ? Au fil des ans, le boui-boui s'est agrandi, d'autres tables se sont ajoutées aux premières, puis d'autres salles, puis des cuisinettes satellites, et les objets trouvés, les œuvres d'art et les antiquités ont peu à peu occupé le moindre espace libre d'un décor anarchique qui semble avoir été créé par Frida Kahlo, Salvador Dali et Grandma Moses, voire les trois en même temps.

Dans la cuisine principale, ouverte et pourvue d'un gril à charbon de bois capable de nourrir toute une armée, le souci du détail est roi. Les *arepas* sont façonnés à la main ; les salsas, les biftecks ou les côtelettes sont préparés à la commande ; et les officiants grilleurs attendent que les clients réclament la spécialité de la maison, le *lomo al trapo*, pour enrober d'origan et de sel un morceau de filet de bœuf, l'envelopper dans un torchon et le mettre à cuire directement sur la braise.

QUI : Andrés Jaramillo

OÙ : Colombie

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire de Andrés Carne de Res, Chía, Colombie.

SPÉCIALITÉS : Le *pincho mixto* (brochette de viande et de légumes) ; la *punta de anca* (bifteck de surlonge) ; le *lomo al trapo*.

PROPOS :

- La grillade fait appel à tous les sens.
- On dit de moi que je suis un artiste, mais il faut savoir que la cuisson du *lomo al trapo* est minutée à la seconde près, électroniquement.
- Le client n'a pas toujours raison.
- La viande, le feu, les techniques... tout ça est important. Mais chez Andrés Carne de Res, ce qui compte le plus est ce qui vient du cœur.

Bifteck roumain à l'ail

{ FLEICA }

Les Roumains s'emparent de leur couteau à steak dès qu'ils aperçoivent un *bifteck fleica* et si vous aimez l'ail comme eux (Dieu sait que les Roumains en raffolent), vous en avez une quantité suffisante dans cette recette pour éloigner un bataillon de vampires ! **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de bifteck de hampe ou de flanc
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir concassé ou fraîchement moulu
1 à 2 c. à soupe de paprika doux
6 à 8 gousses d'ail frais, pulvérisées
10 g (⅓ tasse) de persil plat frais émincé
2 c. à soupe d'huile végétale
Piments marinés à la roumaine (facultatif, page 386), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
1 à 4 h pour mariner la viande

1 Disposer les biftecks dans un plat de cuisson non réactif. Si un bifteck de flanc est utilisé, faire des entailles quadrillées des deux côtés avec un couteau aiguisé (d'une profondeur de 3 mm ou ⅛ po et espacées de 6 mm ou ¼ po). Assaisonner la viande généreusement des deux côtés de sel, de poivre et de paprika. Parsemer des deux côtés d'ail et du persil sauf 2 c. à soupe. Arroser d'huile des deux côtés et tapoter l'huile et les épices avec les doigts pour les faire pénétrer. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur de 1 à 4 h ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les steaks sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller 3 à 5 min par côté pour une cuisson à point du bifteck de hampe, 1 à 2 min de plus par côté pour un bifteck de flanc. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Si désiré, tourner le bifteck d'un quart de tour sur chaque côté après 1 ½ min pour créer des marques de grillade quadrillées.

4 Transférer les biftecks sur un plateau ou dans des assiettes et parsemer du persil restant. Servir avec les piments marinés, si désiré.

NOTE : Vous devez utiliser des gousses d'ail frais. De l'ail préémincé ou émincé et conservé dans l'huile ne donnera pas le même résultat.

LE POINT

OÙ : Roumanie

QUOI : Possiblement le bifteck le plus aillé sur la planète Barbecue

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : On utilise un steak fibreux du flanc du bouvillon. Les deux choix les plus courants sont le bifteck de hampe et le bifteck de flanc. Si vous utilisez un bifteck de hampe, faites des entailles quadrillées pour l'attendrir.

Les sept mythes du parfait bifteck

La cuisson du bifteck sur le gril est considérée comme un art sacré. Dissipons quelques mythes afin de vous aider à atteindre la perfection.

MYTHE N° 1 : Un bifteck en vaut un autre.

RÉALITÉ: Tous les biftecks ne sont pas égaux et ne requièrent pas le même type de cuisson ou la même température. Mince (bavette de flanchet, bifteck de hampe, etc.), il doit cuire rapidement à chaleur directe élevée. Épais (T-bone ou bifteck d'aloyau), on doit d'abord le saisir à chaleur élevée pour ensuite en poursuivre la cuisson à chaleur moyenne. Les viandes plus dures ou filandreuses (bavette de flanchet, etc.) doivent être entaillées dessus et dessous pour les attendrir et finement tranchées contre le grain. On doit enrichir les viandes maigres (filet mignon/tournedos, etc.) par une marinade à l'huile ou des bardes de pancetta ou de bacon.

MYTHE N° 2 : Il faut amener le bifteck à température ambiante avant de le faire griller.

RÉALITÉ: C'est attirer le malheur. Aucun maître grilleur digne de ce nom n'agit ainsi. Toute viande doit être gardée au réfrigérateur jusqu'au moment de la cuire pour éviter la prolifération des bactéries.

MYTHE N° 3 : Saler un bifteck avant la cuisson durcit la viande.
RÉALITÉ : Saler généreusement la viande immédiatement avant la cuisson (gros sel cachère ou marin) et la saupoudrer de poivre noir fraîchement moulu, voilà qui donne au bifteck une belle caramélisation et une saveur robuste. De Florence à Florianópolis, tous les maîtres grilleurs sont de cet avis. Mais salez la viande plusieurs heures à l'avance et vous en gâterez la texture.

MYTHE N° 4 : On retourne la viande en la piquant avec une longue fourchette à découper.
RÉALITÉ : Ce faisant, on lui fait perdre son jus. Il faut retourner un bifteck avec des pinces.

MYTHE N° 5 : Il faut retourner plusieurs fois la viande pendant la cuisson.
RÉALITÉ : Pour obtenir une belle caramélisation, on ne la retourne qu'une fois.

MYTHE N° 6 : On vérifie la cuisson d'un bifteck en le coupant avec un couteau.
FAIT : Là encore, la viande perdrait ses sucs. La meilleure méthode consiste à appuyer dessus rapidement avec un doigt (ce test est expliqué en détail à la page 438). La viande saignante est tendre au toucher ; à point, elle cède légèrement sous la pression ; à point-bien cuite, elle résiste un peu au toucher ; bien cuite, elle est quasiment dure.

MYTHE N° 7 : Le bifteck est à son meilleur aussitôt cuit.
RÉALITÉ : Comme pour la plupart des viandes grillées, on doit laisser reposer le bifteck quelques minutes sur un plat chaud pour en détendre les fibres et pour en concentrer les sucs.

N'oubliez pas d'arroser votre bifteck parfaitement grillé d'un filet d'huile d'olive extra-vierge ou de gras de viande fondu avant de servir.

Onglet, sauce marchand de vin

LE POINT

OÙ : France

QUOI : Un onglet avec une sauce relevée au vin et à l'échalote

COMMENT : Cuisson directe

J'ai découvert l'onglet en France pendant mon séjour à Paris quand j'étais étudiant. J'aimais sa texture juteuse et fibreuse et sa saveur riche et sanguinolente. J'aimais aussi le prix ; c'était l'un des seuls biftecks abordables pour mon petit budget. Très apprécié dans les bistros et cafés de quartier, il était toujours servi avec une sauce à l'échalote. Le secret était de trancher la viande contre le grain pour couper les fibres et attendrir la viande. **4 PORTIONS**

ONGLET, SAUCE MARCHAND DE VIN

LE POINT

LES FAITS : L'onglet est une longue coupe mince et fibreuse du flanc. Au lieu d'être rattaché à un os, il « tombe » du diaphragme près des reins. (Pour plus de renseignements sur l'onglet, voir l'encadré à droite.) On peut le remplacer par un bifteck de hampe ou de flanc.

½ c. à café (½ c. à thé) de fécule de maïs
750 ml (3 tasses) de vin rouge sec tel que bourgogne
3 c. à soupe de beurre non salé, à température ambiante
1 tranche de bacon, coupée sur la largeur en lanières de 6 mm (¼ po)
2 ou 3 échalotes, hachées finement
1 gousse d'ail, émincée
1 gros champignon, haché finement (facultatif)
250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf, de préférence maison
7 g (¼ tasse) de persil plat, haché finement
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
680 g (1½ lb) d'onglet, paré

1 Mettre la fécule de maïs et 1 c. à soupe de vin dans un petit bol et mélanger. Réserver.

2 Faire fondre 1 c. à soupe de beurre dans une casserole épaisse à feu moyen. Ajouter le bacon et cuire 2 min pour qu'il rende un peu de gras. Ajouter les échalotes, l'ail et le champignon et cuire environ 5 minutes jusqu'à ce que les ingrédients commencent à dorer. Ajouter le vin restant, le bouillon et 1 c. à soupe de persil à la casserole. Augmenter le feu à vif et laisser bouillir environ 15 minutes jusqu'à ce que le mélange soit réduit à environ 375 ml (1½ tasse).

3 Remuer le mélange de fécule de nouveau, puis l'incorporer dans la sauce en fouettant pour l'épaissir légèrement. (Dans un livre de cuisine française, la sauce serait filtrée mais je préfère garder les petits morceaux de bacon, d'échalote et de champignon.) Incorporer le beurre restant et 2 c. à soupe de persil en fouettant et assaisonner de sel et de poivre. La sauce doit être fortement assaisonnée. Garder au chaud sur le gril (voir Note).

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre l'onglet sur la grille chaude et griller jusqu'à la cuisson désirée ; la cuisson saignante ou mi-saignante est préférable, environ 2 min par côté pour une cuisson saignante, 3 min par côté pour une cuisson mi-saignante. Utiliser le test de l'index pour tester la cuisson (voir la page 438).

6 Transférer l'onglet grillé sur un plateau ou dans une assiette. Trancher fortement en biseau. Napper de sauce et parsemer du persil restant.

NOTE : Si vous préparez la sauce plus de 15 min à l'avance, n'ajoutez pas le beurre de la fin ni le persil. Portez la sauce à ébullition juste avant de servir et incorporez ces derniers en fouettant à la dernière minute.

L'onglet

Grâce au barbecue, des coupes de viande jugées inférieures ont été réhabilitées (leur prix a augmenté d'autant), notamment les petites côtes levées de dos, la pointe de poitrine ou le bifteck de hampe. La dernière en date est l'onglet (*hanger steak* en anglais, *lombatello* en italien, *solomillo de pulmón* en espagnol), constituée par les piliers du diaphragme, en haut de la hampe, près du filet.

Cette viande très savoureuse, au goût prononcé, était naguère très peu connue du commun des mortels et les bouchers se la réservaient avec plaisir. L'onglet pèse environ 500 à 720 g (1 à 1 ½ lb). Comme celle du bifteck de hampe et de la bavette de flanchet, sa chair filandreuse doit être grillée rapidement et tranchée mince, contre le grain. On trouve rarement l'onglet au supermarché, mais vous pouvez le demander à votre boucher.

L'authentique bifteck à la florentine

{ BISTECCA ALLA FIORENTINA }

En Toscane, on cuit ce bifteck sur du charbon de bois ou un feu de bois et le résultat frise la perfection : croûté et foncé à l'extérieur et saignant à l'intérieur. C'est à peine si on ajoute un peu d'huile d'olive pour l'assaisonner. Versez-vous un verre de Brunello di Montalcino ou de Vino Nobile di Montepulciano et préparez-vous à une fête gastronomique. **2 À 3 PORTIONS**

1 très gros bifteck d'aloyau d'environ 1 kg (2 lb), d'une épaisseur de 5 cm (2 po)
environ 150 g (½ tasse) de sel gemme
Salade de haricots toscane (voir la recette page 136)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. L'idéal est de griller sur un lit de braises à l'aide de charbons de bois naturels en blocs.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer le bifteck sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Entasser une poignée de sel gemme (environ 75 g ou ¼ tasse) par-dessus. Griller 5 à 8 min jusqu'à ce qu'il soit croûté et doré sur le dessous.

3 Retourner le bifteck et entasser une autre poignée de sel gemme par-dessus. Continuer de griller le bifteck 5 à 8 min de plus, environ 10 min au total pour une cuisson saignante, 14 à 16 min au total pour une cuisson mi-saignante, jusqu'à ce que l'autre côté soit croûté et doré. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir page 137).

4 Soulever le bifteck au-dessus du gril avec une pince. À l'aide de la lame d'un grand couteau, frapper le bifteck des deux côtés pour secouer le surplus de sel. Transférer le bifteck sur une planche à découper, laisser reposer quelques minutes, puis l'emporter à la table.

5 Devant les invités et avec cérémonie, retrancher la coquille d'aloyau (la plus grande part, de forme allongée) de l'os. Couper ensuite le filet (de l'autre côté de l'os). Dans la plupart des restaurants toscans, la viande est tranchée finement (voir le tagliata, page 137). Si la viande est trop saignante, on peut la retourner au gril.

NOTE : Dans la plupart des grilladeries toscanes, on arrose le bifteck cuit d'huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité.

LE POINT

OÙ : Florence, Italie

QUOI : Un bifteck d'aloyau comme seuls les Florentins savent le faire : salé et grillé avec un peu d'huile d'olive si désiré

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le bœuf de choix en Italie est le bœuf chianina, une viande savoureuse, de couleur bourgogne, qui provient d'un ancien élevage italien de bovins. Le bœuf vieilli à sec de première qualité serait l'équivalent le plus près en Amérique du Nord. Pour être tout à fait authentique, il faut utiliser un bifteck d'une épaisseur d'au moins 5 cm (2 po).

PLANÈTE BARBECUE

Italie : la cuisine au gril comme sport national

L'art italien du gril. Par où commencer ? Venise, où des crevettes de la lagune incroyablement fraîches et enrobées de chapelure grésillent sur un feu de charbon de bois d'olivier ? Rome, où du poulet en crapaudine aromatisé aux herbes cuit sous une brique destinée à l'aplatir ? En Toscane, où des tranches de pain sans sel grillées dans l'âtre sont parfumées à l'ail et à l'huile d'olive pour faire la *bruschetta*, un hors-d'œuvre répandu dans le monde entier (et souvent dénaturé) ? Ou en Sardaigne, où des artichauts badigeonnés d'huile croustillent sur un feu nu, et où l'on transforme des ressorts de matelas en grilles géantes ?

Filet de bœuf vieilli attendant d'être tranché en biftecks d'aloyau à la florentine.

En ce qui me concerne, le point de départ qui s'impose, le plus viscéral et le plus fougueusement carnivore, c'est la capitale de la Toscane, Florence, berceau de la *bistecca alla fiorentina*. Imaginez un bifteck d'aloyau de l'épaisseur d'un bottin téléphonique, saisi sur une grille en fonte au-dessus des braises jusqu'à presque carboniser tout en étant encore très saignant à l'os, puis saupoudré de sel gemme, découpé à table et servi sans autre condiment qu'un filet d'huile d'olive toscane — comme le veut la dernière mode. Dans la plupart des rôtisseries de Florence telles que les populaires Perseo ou Buca Lapi, l'huile est depuis toujours jugée superflue. Le bœuf, voilà ce qui compte.

Les Italiens s'adonnent à la cuisson sur gril depuis toujours. Apicius, le gastronome romain censé être l'auteur, au Ve siècle de notre ère, du premier traité de cuisine, *De Re Coquinaria* (*L'Art culinaire*), inclut dans son livre des grillades de loir et de pis de vache. Les anciens Romains utilisaient un foyer surélevé appelé *focus*, alors comme aujourd'hui point « focal » de la maison. Deux mille ans plus tard, les Italiens font encore griller des aliments dans l'âtre. L'Italie est en fait un des rares pays de la planète Barbecue où l'arrivée des mois froids inspire les gens à cuisiner sur la braise.

2500 ans de superbes grillades

La cuisine au gril est répandue partout en Italie, des Alpes aux plages de Sicile et de Sardaigne, dehors l'été, dedans l'hiver.

Poivrons rouges pour la salade de poivrons grillés (page 72).

Le barbecue italien typique est un foyer miniature pourvu d'une cheminée.

Les collines de Toscane, berceau de la cuisine au gril parmi les plus inspirées d'Italie.

LES GRILS : La contribution très spéciale de l'Italie à l'univers du barbecue est le gril toscan, une grille en fonte d'environ 100 cm² (16 po²) sur des pieds de 15 cm (6 po) de hauteur. On le place à l'intérieur foyer, sur la pierre de l'âtre ou dans le four à bois, et on répartit les braises en dessous. Ce gril tout simple est parfaitement adapté à la cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur. Les Italiens se servent aussi de grils conventionnels (le plus souvent sans couvercle) et de tournebroches. Le plus spectaculaire tournebroche jamais décrit, d'une hauteur de deux étages, apparaît dans *Satyricon* (1969), chef-d'œuvre du cinéaste Federico Fellini adapté du roman de l'écrivain latin Pétrone (Ier s. apr. J.-C.). Courez louer ce film. Lisez le livre. Ce roman comprend la plus extravagante scène de festin de toute la littérature occidentale : le banquet de Trimalcion.

LE COMBUSTIBLE : Le bois (si possible du chêne) et les blocs de charbon de bois naturel.

LES ASSAISONNEMENTS : Les Italiens aiment la simplicité : sel marin, poivre noir, ail, romarin frais, sauge fraîche. Certains grillardins amateurs de piquant emploient des flocons de piment de Cayenne.

LES INCONTOURNABLES :

Bistecca alla fiorentina : T-bone ou bifteck d'aloyau à la toscane. La *tagliata* désigne le même bifteck grillé, mais servi en tranches, parfois avec un filet d'huile d'olive.

Cialde (prononcer tchi-al-dé — singulier : cialda) : Deux minces gaufrettes fourrées de fromage et de légumes-feuilles, grillées sur un feu nu à l'aide d'une pince à long manche.

Crostini et bruschetta : Deux types de pain grillé. Les *crostini* sont généreusement tartinés de pâté de foie ou d'autres garnitures ; la *bruschetta* est traditionnellement frottée d'ail et arrosée d'huile d'olive.

Polenta ai ferri : Les Italiens grillent aussi la polenta. *Ai ferri* se traduit littéralement par « sur les fers », sur la grille en fonte.

Pollo ou coniglio alla diavola (prononcer co-ni-lio, le « g » étant muet) : *Alla diavola* signifie « à la diable ». Il s'agit donc de poulet ou de lapin grillé sur des braises ou sur un feu nu et assaisonné de piment fort.

Pollo al mattone : Poulet grillé sous la brique.

Porceddu (en Sardaigne), porchetta (ailleurs en Italie) : Cochon de lait au romarin et à l'ail rôti au tournebroche.

LES CONDIMENTS : Là comme ailleurs dans la cuisine italienne, la simplicité règne. Quelques gouttes de jus de citron. Un soupçon d'huile d'olive extra-vierge. La sauce qui se rapproche le plus de la sauce barbecue est la *salsa verde* (sauce verte), composée d'huile d'olive et d'ail, de coriandre et d'anchois (facultatif) hachés (recette page 124).

La cuisson du pain plat, dit « papier à musique », dans un four à bois en Sardaigne.

LA MANIÈRE : La grillade est habituellement servie seule, distincte de sa garniture de légumes.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Da Delfina, dans les environs de Florence, pour ses viandes grillées sur feu de bois et son gibier à plumes au tournebroche.

LA BOISSON : Le vin de la région.

LA CURIOSITÉ : *Fagioli al fiasco* : haricots blancs de Toscane à l'ail et aux herbes, cuits sur la cendre de l'âtre dans une fiasque de chianti (débarrassée de sa paille). Comme la licorne mythique, cette préparation est décrite et représentée dans bon nombre de livres de cuisine traditionnelle, mais en dépit de tous mes efforts, je n'ai jamais vu personne cuire ainsi des haricots.

Bistecca alla fiorentina (bifteck d'aloyau à la florentine) sur un gril toscan au-dessus d'un feu de bois de chêne.

Salade de haricots toscane

Les Italiens ont une meilleure appréciation (ou une plus grande tolérance ?) pour la simplicité que la plupart des Nord-Américains. Voici une salade toscane qui ressemble à une salsa que vous pouvez servir pour accompagner la viande, à base de haricots cannellini. **2 À 3 PORTIONS ; PEUT ÊTRE MULTIPLIÉE AU BESOIN**

165 g (¾ tasse) de haricots cannellini secs, ou 330 g (1 ½ tasse) de haricots cannellini en conserve
1 tranche d'oignon d'une épaisseur d'environ 6 mm (¼ po) (voir Note)
1 feuille de laurier (voir Note)
½ gousse d'ail
3 feuilles de sauge ou basilic, ciselées finement
2 c. à soupe de la meilleure huile d'olive extra-vierge toscane, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

1. *Si les haricots secs sont utilisés*, les faire tremper au réfrigérateur dans 750 ml (3 tasses) d'eau froide pour couvrir jusqu'au lendemain. Le lendemain, égoutter les haricots à fond et les mettre dans une casserole avec la tranche d'oignon, la feuille de laurier et 1 litre (4 tasses) d'eau. Porter à ébullition à feu vif. Réduire le feu pour laisser mijoter 40 à 60 min, à couvert, jusqu'à tendreté (on peut les écraser facilement entre le pouce et l'index). Égoutter à fond dans une passoire et laisser refroidir à température ambiante.

Si des haricots en conserve sont utilisés, les mettre dans une passoire et rincer à fond à l'eau froide (pour enlever le surplus de sel). Égoutter à fond.

2. Frotter les parois d'un joli bol de service avec le côté coupé de l'ail. Mettre les haricots cuits dans le bol, ajouter la sauge et l'huile d'olive et assaisonner de sel et de poivre au goût. Mélanger au dernier moment. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de sel et d'huile d'olive au goût. Servir immédiatement.

NOTE : Si des haricots en conserve sont utilisés, omettez l'oignon et la feuille de laurier.

Deux biftecks toscans

{ LA BISTECCA ALLA FIORENTINA ET LA TAGLIATA }

Aucun inventaire de la planète Barbecue ne serait complet sans au moins un bifteck toscan. Même si j'ai déjà beaucoup écrit sur la *bistecca alla fiorentina* dans mes livres précédents, chacun de mes séjours à Florence m'en apprend un peu plus sur ce plat emblématique. Quelle est la différence entre une *bistecca* et une *tagliata* ? La présentation. Rien d'autre. Ces deux biftecks proviennent du filet. Coupés plus ou moins près du centre de l'animal, ils sont un croisement entre l'aloyau et le T-bone américains. D'une épaisseur modeste (3 cm - 1¼ po) pour un ou deux convives, ils atteignent 8 cm (3 po) d'épaisseur si trois ou quatre personnes les partagent. La *bistecca* est traditionnellement servie entière, et le filet mignon et la coquille d'aloyau sont détachés de l'os à table. (L'os en forme de T est ensuite replacé sur les braises.) La *tagliata* (du verbe *tagliare*, trancher) comporte une étape de plus : une fois l'os retiré, on coupe les biftecks en tranches de 6 mm (¼ po) d'épaisseur. On peut ainsi partager plus facilement la viande entre plusieurs personnes et on expose davantage l'intérieur à la caresse de l'huile d'olive et des jus de cuisson. Le bifteck toscan est servi sans garniture de légumes : la seule idée d'une sauce (exception faite du filet d'huile d'olive) est sacrilège pour les Toscans. S'il arrive parfois qu'une salade de type salsa soit servie en même temps, ce n'est jamais dans la même assiette. Vous trouverez ici la préparation de la *bistecca alla fiorentina* (page 133) et celle de la *tagliata* (page 137). Pour ceux qui aiment un bœuf plus garni, j'ai inclus une salade de haricots (ci-haut) et une salade de tomates groseilles (page 137).

Le degré de cuisson du bifteck

Comment aimez-vous votre bifteck? Saignant? À point? Et que signifient exactement les termes employés pour désigner le degré de cuisson de la viande? Voici un tour du monde succinct du vocabulaire de la cuisson des biftecks. Maîtrisez-le, et le bifteck qu'on vous servira sera toujours tel que vous l'aimez.

ANGLAIS

Rare : Saignant. La viande est rouge et presque pas chaude au centre. Elle est tendre et un peu molle. Température interne : 49°C à 52°C (120°F à 125°F).
Medium-rare : À point-saignant. La viande est rouge mais chaude au centre. Elle est tendre et cède au toucher sans être molle. Température interne : 60°C à 63°C (140°F à 145°F).
Medium : À point. La viande est rosée au centre et complètement chaude. Elle cède légèrement au toucher. Température interne : 68°C à 71°C (155°F à 160°F).
Medium-well : À point-bien cuit. La viande est d'un brun grisâtre et à peine rosée au centre. Ferme, elle ne cède presque pas sous la pression. Température interne : 77°C à 79°C (170°F à 175°F).
Well done : Bien cuit. La viande est uniformément grisâtre. Ferme au toucher. Température interne : 85°C à 88°C (185°F à 190°F).
Pittsburgh rare : L'extérieur est carbonisé et la viande est si bleue que l'animal meugle encore. Le nom de ce degré de cuisson remonte à l'époque où Pittsburgh était une capitale de l'acier. Il faut un gril aussi chaud qu'une fournaise d'aciérie pour obtenir ce résultat.

ESPAGNOL

Les Espagnols aiment leur bifteck un peu plus saignant que les Américains.
***Jugoso* (littéralement, juteux) :** Bleu. La viande est très saignante et tiède au centre.
A punto : À point. La viande est un peu saignante et chaude au centre.
***Cocido* (littéralement, cuit) :** À point ou à point-bien cuit. Le centre est rosé et chaud.

FRANÇAIS

Les Français aiment eux aussi une viande plus saignante que les Américains.
Bleu : Très saignant. La viande est rouge au centre et à peine tiède.
Saignant : La viande est rouge au centre et tiède.
À point : Correspond à l'anglais *medium-rare.* La viande est rouge ou rosée au centre et uniformément chaude.
Bien cuit : Correspond à l'anglais *medium-well* ou *well done.*

Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins

{ TAGLIATA CON INSALATA DI POMODORO }

La tagliata italienne (du verbe *tagliare,* qui signifie trancher) est un bifteck cuit sur le gril et tranché avant d'être servi. Le fait de le trancher permet de servir le même bifteck à plus d'une personne et d'arroser la viande plus abondamment de jus de cuisson et d'huile d'olive extra-vierge, le condiment traditionnel pour ce plat. **2 PORTIONS POUR GROS APPÉTITS**

POUR LA SALADE DE TOMATES
300 g (2 tasses) de tomates raisins ou tomates cerises
1 petit poireau ou oignon vert, les parties blanche et verte, haché finement

LE POINT

OÙ : Venise (Italie)

QUOI : Voici un mets italien des plus distingués – un bifteck d'aloyau ou contre-filet grillé, servi avec une salade de petites tomates

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : Il est important de commencer par un bifteck épais, d'au moins 3 cm (1 ¼ po), assez épais pour permettre de saisir l'extérieur sans trop cuire l'intérieur. Pour la coupe, plusieurs choix s'offrent à vous : bifteck d'aloyau, contre-filet et même bifteck de côte.

2 c. à café (2 c. à thé) de feuilles d'origan frais hachées
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 c. à soupe de vinaigre balsamique
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LE STEAK

2 biftecks d'aloyau de 360 à 420 g (12 à 14 oz), d'une épaisseur de 3 cm (1 ¼ po)
gros sel marin (doit être gros)
poivre noir fraîchement moulu ou concassé
huile d'olive extra-vierge, pour servir
1 c. à soupe de romarin frais haché

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais la salade de tomates peut être préparée jusqu'à 2 h à l'avance et mélangée à la dernière minute.

1 Pour préparer la salade : Si des tomates raisins mûres et tendres sont utilisées, les laisser entières. Sinon, couper les tomates en deux sur la longueur. Mettre les tomates dans un joli bol de service. Ajouter le poireau, l'origan, l'huile d'olive et le vinaigre balsamique. Ne pas mélanger la salade avant la dernière minute. Assaisonner de sel et de poivre au goût au moment de mélanger.

2 Préparer le gril pour cuisson directe à deux zones (voir la page 437). Préchauffer une zone à température élevée et l'autre à température moyenne.

3 Pour préparer les biftecks : Assaisonner les biftecks très généreusement de sel et de poivre. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les biftecks sur la grille chaude dans la zone à température élevée et en diagonale sur les barreaux. Griller les biftecks 3 à 4 min par côté pour une cuisson saignante, 5 à 6 min par côté pour une cuisson mi-saignante, jusqu'à ce que l'extérieur soit croûté et l'intérieur cuit au goût. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Si le bifteck commence à brûler, le déplacer vers la zone à température moyenne.

4 Transférer les biftecks dans un plat de cuisson profond et laisser reposer 2 min. Retrancher la viande de l'os et découper le bifteck en lanières de 6 mm (¼ po), d'une longueur de 8 cm (3 po), en tenant le couteau à la verticale. Arroser les tranches de quelques cuillerées d'huile d'olive, parsemer de romarin et napper des jus accumulés dans le plat. Servir immédiatement avec la salade de tomates en accompagnement.

Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer

LE POINT

OÙ : Il s'agit d'un mets primordial et universel

QUOI : Des biftecks d'aloyau grillés directement sur la braise et nappés d'une sauce extrêmement relevée aux piments jalapeños, à la coriandre et à l'ail

COMMENT : Cuisson sur la braise

Il y a entre 2 millions et 800 000 années, un ancêtre humain appelé *Homo erectus* devint le premier animal à cuire ses aliments. Cette recette rend hommage à ces premières grillades en grillant les biftecks directement sur la braise. Évidemment, c'est un exploit qui fait toujours un effet « bœuf ». La cuisson sur les braises confère à la viande un goût de fumée et une carbonisation que vous ne pouvez pas réussir avec un gril conventionnel. Ajoutez à cela une sauce relevée de piments jalapeños, de coriandre et d'ail poêlés et vous obtenez un plat succulent qui réveillera l'homme préhistorique en vous. **4 PORTIONS POUR AFFAMÉS (TOUS LES HOMMES DES CAVERNES SONT AFFAMÉS)**

TRUCS DE L'HOMME DES CAVERNES

★ Préparer un feu de bois ou de charbon de bois naturel.

★ Juste avant de mettre les biftecks à griller, souffler sur les braises pour en enlever la cendre de surface.

★ Utiliser de très longues pinces et des gants de protection.

★ Au moment de retourner les biftecks et en fin de cuisson, les secouer délicatement en les tenant avec des pinces pour les débarrasser des braises qui y adhèrent.

★ Déposer les biftecks sur un plat chaud. En enlever la cendre à l'aide d'une brosse dure.

★ Préparer la sauce dans un poêlon en fonte à très long manche.

BIFTECK D'ALOYAU PRÉHISTORIQUE, SAUCE DE L'ENFER

LE POINT

LES FAITS : Pour obtenir l'effet complet, il faut cuire les biftecks sur un lit de charbons de bois ou des braises de feu de bois. Non, vous n'avez pas besoin d'une grille. Si vous n'avez pas un gril au charbon de bois, il est temps d'en acheter un. Si vous êtes un inconditionnel du gril au gaz, vous pouvez obtenir des résultats acceptables en le préchauffant à température maximale avant d'y déposer les steaks.

POUR LES BIFTECKS

4 biftecks d'aloyau d'environ 360 à 420 g (12 à 14 oz) chacun et d'une épaisseur d'environ 3 cm (1 ¼ po)
gros sel (cacher ou sel marin) et grains de poivre noir concassés

POUR LA SAUCE PIQUANTE

175 ml (¾ tasse) d'huile d'olive extra-vierge
10 piments jalapeños, tranchés finement sur la largeur
10 gousses d'ail, tranchées finement
20 g (¾ tasse) de feuilles de coriandre fraîche hachées grossièrement (légèrement tassées)

IL VOUS FAUT AUSSI

Une poêle en fonte de 20 à 25 cm (8 à 10 po)

1 Pour griller les biftecks : Préparer un feu au charbon de bois et étendre les charbons en une couche uniforme (laisser le premier tiers du gril sans charbons). Lorsque les charbons de bois rougeoient, les éventer avec du papier journal ou un séchoir à cheveux pour enlever les cendres volantes.

2 Assaisonner *généreusement* les biftecks des deux côtés avec du sel et du poivre concassé. Mettre les biftecks directement sur les charbons à une distance d'environ 5 cm (2 po). Griller les biftecks selon la cuisson désirée, 4 à 6 min par côté pour une cuisson mi-saignante, en les retournant avec une pince. Utiliser le test de l'index pour tester la cuisson (voir la page 438).

3 À l'aide d'une pince, retirer les biftecks du feu en les secouant pour déloger la braise. À l'aide d'un pinceau, épousseter les cendres volantes et disposer les biftecks sur un plateau. Couvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer pendant la confection de la sauce.

4 Pour préparer la sauce de l'enfer : Chauffer l'huile d'olive dans une poêle en fonte directement sur la braise, sur le brûleur latéral d'un gril au gaz ou sur la cuisinière. Lorsque l'huile est chaude, ajouter les piments jalapeños, l'ail et la coriandre. Cuire à feu vif environ 2 min jusqu'à ce que les piments jalapeños et l'ail commencent à dorer. Verser immédiatement la sauce sur les biftecks et servir.

Bifteck de haut de surlonge au tournebroche, salsa campagnarde

{ PICANHA }

LE POINT

OÙ : La picanha est un plat qui vient de l'État du Rio Grande do Sul, dans le sud du Brésil, qu'on peut savourer dans les grilladeries brésiliennes partout dans le monde.

Voici le plat qui de loin représente les grillades brésiliennes. La picanha commence avec la partie supérieure d'un haut de surlonge avec sa couche de gras. On le coupe en tranches de 8 cm (3 po) que l'on embroche avec les bouts courbés vers l'intérieur. Le rôti est tranché très finement pour la tendreté. Le résultat : un bœuf maigre saignant avec une délicieuse croûte de gras. Traditionnellement, on cuit la *picanha* au tournebroche pour avoir tous les bienfaits du gras fondant qui arrose la viande (c'est ce qui confère à cette viande maigre tout son moelleux et sa saveur). Vous pouvez aussi griller la *picanha* à chaleur directe, une technique employée par les maîtres du gril en Argentine et en Uruguay. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de haut de surlonge avec une épaisse couche de gras par-dessus
gros sel marin
Salsa campagnarde (facultatif, voir la recette ci-dessous), pour servir
farofa (farine de manioc grillée ; facultatif, page 186), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température élevée. (Pour être parfaitement authentique, la cuisson au tournebroche se fait sur charbon de bois avec quelques charbons directement sous le tournebroche pour une chaleur vive.)

2 Trancher le haut de surlonge sur la largeur contre le grain en tranches d'environ 8 cm (3 po) d'épaisseur. Embrocher chaque tranche sur l'épaisseur de manière à former une courbe vers l'extérieur, disposant les tranches une à côté de l'autre. Assaisonner très généreusement de sel de tous côtés pour former une croûte.

3 Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche sur le gril et mettre le moteur en marche. Cuire au tournebroche 10 à 15 min jusqu'à ce que la viande soit très dorée à l'extérieur mais saignante à mi-saignante à l'intérieur. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant au centre de la viande. Pour une cuisson mi-saignante, la température sera de 60 à 63°C (140 à 145°F).

4 Laisser la viande reposer quelques minutes avant de trancher. Pour servir la picanha à la brésilienne, transporter le tournebroche jusqu'à la table et trancher finement la viande dans chaque assiette. Sinon, on peut transférer la picanha sur une planche à découper, la laisser reposer quelques minutes et la trancher finement, en biseau, contre le grain, avec un peu de gras dans chaque tranche. Servir la Salsa campagnarde en accompagnement avec la farine de manioc (pour absorber les jus), si désiré.

VARIANTE

Cuisson de la picanha avec la méthode de cuisson directe : Voici comment les Brésiliens ordinaires et les grilladeries argentines et uruguayennes font griller la picanha.

1 Couper le haut de surlonge contre le grain en tranches de 4 cm (1 ½ po).

2 Préparer le gril pour cuisson directe avec une section sans feu pour faire une zone refuge. Préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de viande, le gras vers le bas, sur la grille chaude et griller 2 à 4 min, en déplaçant la viande au besoin pour éviter les flambées, jusqu'à ce que le gras soit partiellement rendu, croustillant et doré. Tourner chaque morceau de viande sur le côté et griller 2 min par côté jusqu'à ce qu'il soit doré. Si le gras commence à brûler avant que la viande soit cuite, déplacer la viande vers une zone moins chaude du gril. Griller le côté sans gras de la même façon. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438).

4 Transférer la viande sur une planche à découper, le côté gras vers le haut, et laisser reposer quelques minutes. Trancher finement contre le grain, avec un peu de gras et un peu de viande dans chaque tranche.

LE POINT

QUOI : Le plat de bœuf le plus populaire dans un pays obsédé par la viande : un haut de surlonge bardé de gras cuit au tournebroche et tranché finement

COMMENT : Cuisson au tournebroche

LES FAITS : Un plat qui ne contient que deux ingrédients – du bœuf et du sel – est plutôt simple. Pour ce qui est de la coupe, il s'agit d'un bifteck de croupe (la partie supérieure du haut de surlonge) avec une couche de gras blanc et dur d'une épaisseur de 1,3 à 2,5 cm (½ à 1 po). Dans un marché brésilien ou argentin, le nom espagnol est *culote*.

On fait le service d'une tranche de picanha composée de viande et d'un peu de gras.

Salsa campagnarde

{ MOLHO A CAMPANHA }

Ce condiment vivement coloré est une des innombrables sauces servies avec les grillades en Amérique latine. Contrairement aux salsas mexicaines, celle-ci ne contient ni piments forts ni coriandre. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

3 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
½ poivron vert, évidé, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
½ poivron rouge, évidé, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
½ poivron jaune, évidé, épépiné et coupé en dés de 6 mm (¼ po)
½ oignon doux, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
3 c. à soupe de persil plat haché finement
3 c. à soupe d'huile végétale

Mettre le vinaigre de vin, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir dans un bol non réactif et fouetter jusqu'à dissolution du sel. Ajouter les poivrons, l'oignon, le persil et l'huile et mélanger. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel, du poivre noir et du vinaigre au besoin.

Bifteck croate au fromage

{ PUNJENI RAMSTEK }

LE POINT

OÙ : Split (Croatie)

QUOI : Un bifteck grillé aux champignons, au fromage et au jambon fumé

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : En Croatie, on utilise de minces tranches de haut de croupe. On peut aussi utiliser la surlonge ; demandez à votre boucher de couper la viande sur sa trancheuse en tranches minces.

Voici un bifteck attendri, farci de jambon fumé, de fromage croate et de champignons, puis saisi sur le gril. Il ne prend que cinq minutes à préparer pour un résultat délectable. J'ajoute de la moutarde pour compléter les saveurs mais ce n'est pas traditionnel. **4 PORTIONS**

4 larges tranches minces d'intérieur de ronde, surlonge ou contre-filet de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacune, d'une longueur de 20 cm (8 po), d'une largeur de 10 cm (4 po) et d'une épaisseur de 6 mm (¼ po)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de moutarde de Dijon (facultatif)
4 tranches de jambon fumé cuit d'une épaisseur de 3 mm (⅛ po) (180 g ou 6 oz au total)
4 tranches de fromage au goût robuste, tel que edam ou gruyère, d'une épaisseur de 3 mm (⅛ po) (180 g ou 6 oz au total)
4 à 6 gros champignons de Paris ou champignons café, tranchés finement
2 c. à soupe d'huile végétale, pour badigeonner

IL VOUS FAUT AUSSI

De petites brochettes de bambou ou de gros cure-dents en bois

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, la beauté de ce plat est de le préparer sur commande.

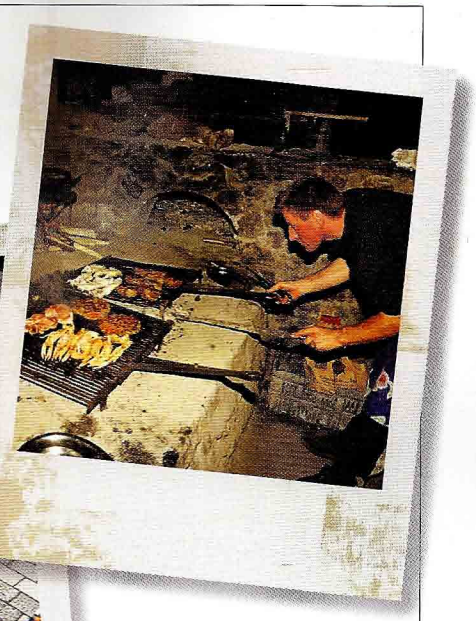
1 Attendrir chaque bifteck avec un maillet pour l'aplatir (les biftecks devraient s'allonger de 5 cm (2 po) après l'attendrissement). Assaisonner le dessus de sel et de poivre. Étendre de la moutarde sur la viande.

2 Mettre une tranche de jambon sur la moitié inférieure du bifteck. Déposer une tranche de fromage et quelques tranches de champignon par-dessus. Plier la moitié supé-

rieure par-dessus pour faire un chausson. Fixer l'extrémité avec des brochettes de bambou ou des cure-dents. Répéter pour les autres biftecks.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les biftecks sur la grille chaude et griller 3 à 5 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés sur un côté. Retourner les biftecks et badigeonner le côté grillé d'huile végétale. Griller le deuxième côté 3 à 5 min de plus pour une cuisson à point, jusqu'à ce que le bifteck soit bien doré de tous côtés et que le fromage soit fondu. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Transférer les biftecks grillés sur un plateau ou dans des assiettes, retirer les brochettes et servir.



Le gril croate traditionnel est un âtre de pierre surmonté de grils métalliques.

Marché en plein air de Dubrovnik, en Croatie. Les légumes grillés tout simplement jouent un rôle capital dans la cuisine au gril des Balkans.

Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires

On ne parle que du paradoxe français mais celui que me laisse vraiment perplexe est ce que j'appellerais le paradoxe argentin. Comment une nation de carnivores avérés arrive-t-elle à maintenir sa silhouette ? Les Argentins mangent de la viande en moyenne dix à douze fois par semaine. Et pourtant, ils sont généralement sveltes et en santé et l'obésité si répandue aux États-Unis est presque inexistante ici. Si tel est le paradoxe argentin, voici son apothéose : un contre-filet papillon garni de bacon et d'œufs frits. **1 PORTION (RECETTE MULTIPLIABLE)**

1 contre-filet d'environ 360 g (12 oz), d'une épaisseur de 3 cm (1¼ po)
1 c. à soupe d'huile végétale, et un peu plus au besoin
4 tranches de bacon campagnard
2 gros œufs
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu (le poivre est facultatif)
une authentique sauce chimichurri (voir la recette page 144)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

LE POINT

OÙ : Buenos Aires

QUOI : Un contre-filet papillon garni de bacon et d'œufs frits et servi avec la sauce argentine par excellence, un chimichurri à l'origan et au vinaigre.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le contre-filet est coupé en papillon (sur l'épaisseur jusqu'à la moitié) pour maximiser la surface exposée au feu et à la fumée.

1 Pour faire une coupe papillon : mettre le contre-filet sur la planche à découper. En commençant par le bout étroit, le couper presque en deux sur l'épaisseur jusqu'à l'extrémité plus large sans aller jusqu'au bout ; tenir le couteau parallèle à la planche avec une main et poser l'autre main à plat sur le bifteck. Ouvrir le bifteck comme un livre.

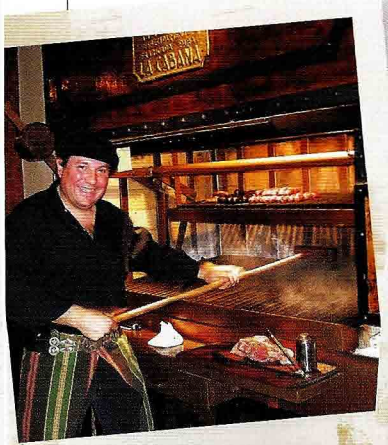
2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Si le gril a un brûleur latéral, le régler à chaleur moyenne-élevée et chauffer l'huile dans une poêle. Sinon, cuire le bacon dans une poêle directement sur le gril ou sur la cuisinière. Cuire le bacon 2 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Égoutter sur du papier essuie-tout dans une assiette et garder au chaud. Réserver la poêle.

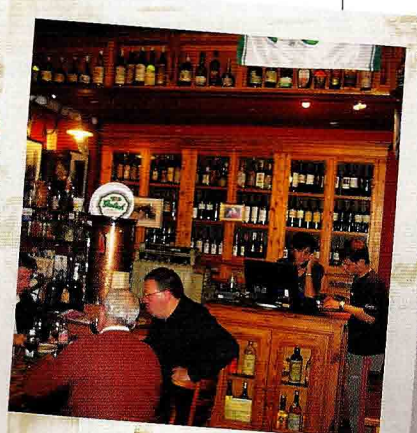
4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner le bifteck de sel et de poivre et le disposer ouvert sur la grille chaude, en diagonale sur les barreaux. Griller le bifteck selon la cuisson désirée, 2 à 3 min par côté pour une cuisson mi-saignante. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Transférer le bifteck dans une assiette et le garder au chaud.

5 Entre-temps, casser les œufs dans la poêle qui a servi à cuire le bacon. On peut laisser le gras de bacon dans la poêle si désiré ou l'égoutter et ajouter de l'huile avant de cuire les œufs. Faire cuire les œufs 2 à 3 min, pour des œufs miroir, ou 2 à 3 min un côté puis 1 min l'autre, pour des œufs tournés.

6 Disposer les œufs côte à côte par-dessus le contre-filet et déposer 2 tranches de bacon frit à côté de chaque œuf. Servir immédiatement avec la sauce chimichurri en accompagnement.



Brossage de la grille à l'eau salée au restaurant La Cabana de Buenos Aires.



El Pobre Luis, là où le bœuf grillé par une main experte est servi avec de bons vins sud-américains.

L'authentique sauce chimichurri

La sauce chimichurri est la sauce à bifteck nationale de l'Argentine. Elle ressemble plus à une vinaigrette mais compte tenu de ses origines dans les montagnes des Pampas, territoire des gauchos, la simplicité de cette sauce et l'utilisation d'herbes séchées dans sa composition ont un sens. Cette sauce est plutôt intense et les Argentins l'utilisent avec parcimonie. **RENDEMENT D'ENVIRON 125 ML (1/2 TASSE) ; 2 À 4 PORTIONS**

3 gousses d'ail, émincées
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin), et un peu plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à soupe d'origan séché
1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de flocons de piment rouge
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge, ou au goût
quelques gouttes de jus de citron frais
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra-vierge ou huile végétale
7 g (¼ tasse) de persil plat haché finement (facultatif)

Mettre l'ail, le sel et le poivre noir dans un bol et les écraser avec le dos d'une cuillère en bois pour faire une pâte. Ajouter l'origan, les flocons de piment rouge, le vinaigre de vin et le jus de citron et fouetter. Incorporer l'huile d'olive en un filet continu en fouettant, suivi du persil. Rectifier l'assaisonnement, en ajoutant du sel et du vinaigre au besoin. On peut servir la sauce immédiatement mais la saveur est améliorée et plus riche après environ 1 h de repos.

NOTE : Pour une sauce chimichurri rouge, incorporez 1 c. à soupe de pâte de tomate.

CONTRE-FILET PAPILLON AU BACON ET AUX ŒUFS DE BUENOS AIRES | page 143

Bifteck grillé à l'épinette

LE POINT

OÙ : Québec (Canada)

QUOI : Une des façons les plus simples, les plus délicieuses et les plus sympathiques de griller un bifteck : fumé à toute vitesse avec des branches d'épinette fraîches

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Il vous faut un ingrédient peu courant : des branches d'épinette fraîches. Vous pouvez aussi utiliser des branches de pin fraîches. Pour les citadins endurcis, vous pouvez arriver à un effet aromatique semblable (mais avec un goût plus léger) en utilisant une botte fraîche de romarin, de thym ou de menthe.

Le Canada n'a pas une grande tradition de grillades, mais il y a un mets qui ne peut venir de nulle part ailleurs. Créé par mon ami et éditeur de mes livres au Québec, Pierre Bourdon, il s'agit d'un faux-filet grillé sur des branches d'épinette ou de pin, une idée simple mais brillante, sans doute concoctée autour d'un feu de camp avec une ou deux bouteilles de vin. L'idée n'est pas si insensée puisque la résine d'épinette est utilisée pour aromatiser la gomme à mâcher et les boissons gazeuses. Et à la page 366, vous trouverez une recette française pour griller des moules sur des aiguilles de pin. De toute manière, un plat qui casse un mythe en matière de technique des grillades, dans ce cas l'interdiction d'utiliser un bois mou comme l'épinette ou le pin, mérite une place de choix dans mon livre. Un vin aromatique et puissant comme un Cahors ou un Côtes-du-Rhône serait un bon accompagnement. **2 PORTIONS (MULTIPLIABLE AU BESOIN)**

2 faux-filets de 240 à 300 g (8 à 10 oz) chacun, d'une épaisseur d'au moins 3 cm (1¼ po)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

IL VOUS FAUT AUSSI
2 petites branches fraîches d'épinette ou de pin (l'envergure des branches devrait dépasser légèrement celle des biftecks)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner les biftecks très généreusement des deux côtés de sel et de poivre. Disposer les biftecks sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller les biftecks environ 3 min par côté pour une cuisson saignante, 4 à 5 min par côté pour une cuisson mi-saignante, jusqu'à ce que l'extérieur soit croûté et doré et l'intérieur cuit selon la cuisson désirée. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Si désiré, tourner les biftecks un quart de tour après 1½ min pour créer des marques de grillade quadrillées.

3 Juste avant de terminer la cuisson, mettre les branches d'épinette au-dessous et les faire griller jusqu'à ce qu'elles fument et dégagent un arôme (encore mieux si elles flambent) – 15 à 30 sec – tout juste assez pour parfumer les biftecks de fumée d'épinette. Servir immédiatement.

BIFTECK GRILLÉ À L'ÉPINETTE

Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky

LE POINT

OÙ : Montevideo (Uruguay)

QUOI : Des filets mignons bardés de bacon et grillés, servis avec une sauce crémeuse aux champignons

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Pour de meilleurs résultats, utilisez des champignons sauvages ou exotiques, dont des chanterelles, des bolets ou des morilles. Pour les champignons cultivés, on peut choisir les shiitake, les petits portobellos, les pleurotes et les champignons café. On peut aussi faire un mélange.

Le bacon permet d'humecter le filet mignon maigre pendant la cuisson sur le gril. **4 PORTIONS**

POUR LA SAUCE

- 360 g (12 oz) de chanterelles, de bolets ou autres champignons sauvages ou exotiques, ou des champignons shiitake ou champignons de Paris
- 2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre, salé ou non salé
- 1 échalote, tranchée finement
- 2 c. à café (2 c. à thé) de farine tout usage
- 250 ml (1 tasse) de bouillon de bœuf, de préférence maison
- 60 ml (¼ tasse) de crème épaisse (à fouetter)
- 2 c. à soupe de whisky écossais
- 2 c. à café (2 c. à thé) de moutarde de Dijon
- ½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron râpé finement
- gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LES BIFTECKS

- 4 filets mignons de 180 à 240 g (6 à 8 oz), d'une épaisseur de 4 cm (1 ½ po)
- 4 tranches de bacon campagnard (160 à 180 g ou 4 à 6 oz)
- 8 feuilles de laurier (facultatif)

IL VOUS FAUT AUSSI

- De la corde de cuisine

PRÉPARATION PRÉALABLE

- Aucune, mais la sauce aux champignons peut être préparée plusieurs heures à l'avance.

1 Pour préparer la sauce : Retrancher les queues des champignons et nettoyer les chapeaux avec un papier essuie-tout humide. Trancher finement les champignons. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter l'échalote et cuire environ 2 min jusqu'à ce qu'elle soit translucide sans être dorée. Ajouter les champignons et augmenter le feu à vif. Cuire les champignons environ 3 min en remuant souvent jusqu'à tendreté et évaporation du liquide. Incorporer la farine et cuire environ 1 min, en remuant, jusqu'à ce que les champignons soient bien enduits de farine. Incorporer le bouillon de bœuf et la crème et porter à ébullition, en remuant à fond. Réduire le feu et laisser la sauce mijoter doucement 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elle soit légèrement réduite et savoureuse. Incorporer le whisky, la moutarde et le zeste de citron et cuire environ 2 min, en remuant, jusqu'à ce que les saveurs soient amalgamées. Assaisonner de sel et de poivre au goût. La sauce peut être préparée jusqu'à 1 h à l'avance et gardée au chaud.

2 Pour préparer les biftecks : Envelopper chaque filet mignon d'une tranche de bacon sur le pourtour, en insérant 2 feuilles de laurier entre le bacon et la viande en vis-à-vis. Ficeler le bacon avec de la corde de cuisine. Assaisonner les biftecks des deux côtés de sel et de poivre.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Pour être parfaitement authentique, on utilise une braise de chêne ou d'eucalyptus (voir la page 429 pour des indications sur les grillades sur feu de bois).

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les filets mignons sur la

grille chaude et griller 4 à 6 min par côté pour une cuisson mi-saignante. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Ne pas oublier de griller les biftecks sur l'épaisseur pour dorer le bacon.

5 Transférer les filets mignons sur un plateau ou dans des assiettes. Couper et retirer les cordes. Napper les biftecks de sauce aux champignons et servir immédiatement.

Côtes de bœuf gaucho

{ COSTELAS DE BOI }

La méthode traditionnelle de cuire les côtes de bœuf à la façon des gauchos est de les dresser sur des pieux métalliques autour d'un feu de camp. Ceux qui ont une cour assez grande et plusieurs heures libres trouveront la méthode ci-dessous. On peut aussi les faire sur un tournebroche, un gril au charbon de bois à chaleur indirecte et même un gril au gaz. Peu importe la méthode, vous obtenez des côtes croûtées de sel à l'extérieur et tendres et succulentes à l'intérieur – le paradis revu et corrigé par les Brésiliens. **4 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Brésil

QUOI : Côtes de bœuf assaisonnées de gros sel marin (le poivre noir est facultatif) et rôties devant un feu de camp... c'est tout !

COMMENT : Cuisson au tournebroche ou cuisson indirecte

2 carrés de côtes de bœuf de 1,1 à 1,4 kg (2½ à 3 lb) (7 côtes) chacun, ou 1 gros carré de 2,7 à 3,6 kg (6 à 8 lb)
très gros sel marin
grains de poivre concassés (facultatif ; les Brésiliens ne l'utilisent pas)

IL VOUS FAUT AUSSI
2 tasses de copeaux de chêne ou autre bois dur (facultatif ; voir Note)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais prévoir quelques heures pour cuire les côtes.

1 Pour retirer la mince membrane sur le dos de chaque carré de côtes : Mettre le carré de côtes côté viande vers le bas. Insérer un instrument pointu, comme le bout d'un thermomètre à viande sous la membrane (le meilleur endroit pour commencer est sur une des côtes du milieu). Retirer la membrane à l'aide d'un linge propre, d'un papier essuie-tout ou d'une pince à becs pointus pour solidifier la prise. Répéter avec les autres carrés.

2 Juste avant de griller, assaisonner très généreusement les carrés des deux côtés de sel et de poivre.

3 *Pour griller au tournebroche* : Enfiler les côtes sur le tournebroche comme suit : à l'aide d'un couteau étroit et aiguisé, faire des ponctions dans la viande entre deux côtes. Tourner la lame pour élargir les trous et faciliter l'insertion de la broche. Enfiler la viande en accordéon en passant par les trous. On peut mettre deux carrés sur un

Les côtes de bœuf à la mode Fogo de Chao grillent sur des broches verticales devant un feu ouvert.

LE POINT

LES FAITS : La tradition gaucho exige un carré complet de côtes de bœuf : 2,7 à 3,6 kg (6 à 8 lb) de pur plaisir protéiné. Vous pouvez le commander chez votre boucher. Au supermarché, vous trouverez un carré de 1,4 kg (3 lb) avec moins de viande, ce qui reste après avoir retiré le faux-filet. En réalité, je préfère cette dernière coupe parce que le peu de viande qui reste est intensément savoureux et fond dans la bouche.

grand tournebroche ; sinon, il faut les cuire un à la fois. Préparer le gril pour une cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Fixer la broche sur le mécanisme, mettre le moteur en marche et fermer le couvercle.

Pour griller à chaleur indirecte : préparer le gril pour une cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre du gril et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter des copeaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, on peut si désiré ajouter les copeaux de bois dans la boîte à fumée ou dans une poche à fumée que l'on place sous la grille (voir la page 429). Mettre les carrés de côtes au centre de la grille, *côté viande vers le haut, au-dessus de* la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle.

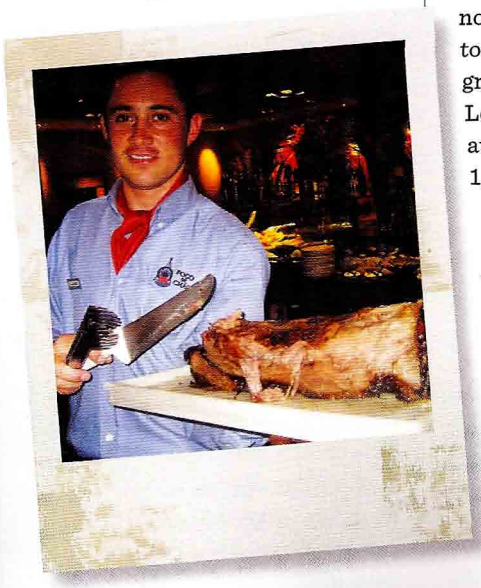
4 Cuire les côtes 1 h à 1 h 30 pour les petits carrés, 2 h à 2 h 30 pour un gros carré, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, tendres et cuites à l'intérieur. Lorsque les côtes sont cuites, la viande aura rétréci du bout des côtes d'environ 1,3 cm (½ po). On peut badigeonner les côtes du gras tombé dans la lèchefrite pendant la dernière demi-heure, si désiré. Si un gril au charbon de bois est utilisé, il faut renouveler les charbons de bois au bout d'une heure.

5 Transférer les côtes grillées sur une planche à découper, en retirant soigneusement le tournebroche, le cas échéant. Couper les côtes en sections de 1 ou 2 côtes et servir immédiatement.

NOTE : Les copeaux de bois sont facultatifs. Si vous voulez un léger goût de fumée, utilisez des copeaux non trempés. Pour un goût de fumée plus intense, trempez les copeaux pendant 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttez-les.

VARIANTE

Pour griller des côtes sur un feu de camp : Préparer un feu vif. Utilisez du fil pour attacher les carrés de côtes à des pieux métalliques (comme pour la cuisson au tournebroche) et dressez-les devant le feu à une distance de 30 à 45 cm (12 à 18 po), *côté gras vers le feu. Grillez les côtes* 1 à 2 h par côté dépendant de la taille jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, tendres et cuites à l'intérieur. Ajoutez de nouvelles bûches au feu régulièrement et tournez les côtes à mi-cuisson pour faire griller l'autre côté de la même manière. Lorsque les côtes sont cuites, la viande aura rétréci du bout des côtes d'environ 1,3 cm (½ po).



Une côte de bœuf assez grosse pour satisfaire un gaucho...

CÔTES DE BŒUF GAUCHO | page 149

PLANÈTE BARBECUE

Argentine : championne du monde de la consommation de bœuf

Les statistiques le prouvent. L'Argentine est gagnante. Aucun autre pays au monde ne consomme une telle quantité de bœuf. En 2009, les Argentins ont dévoré en moyenne 70 kg (154 lb) de bœuf par personne contre 41 kg (89,8 lb) pour les Américains.

L'histoire d'amour des Argentins pour le bœuf remonte aux gauchos, les rudes cow-boys qui ont colonisé la vaste plaine de la pampa afin d'y élever d'immenses troupeaux, descendants des bovins introduits par les conquistadors en 1536. Les méthodes de cuisson des gauchos étaient aussi primitives que leur vie : devant les flammes d'un grand feu de camp, ils faisaient rôtir des agneaux, des porcs entiers et des quartiers de bœuf assujettis à des armatures métalliques en forme de T. L'assaisonnement se limitait au sel ou aux quelques herbes séchées qu'ils trouvaient chez le marchand général et mouillaient de vinaigre (origine du fameux *chimichurri* typiquement argentin). Cet *asado* (grillade) des gauchos reste l'une des cuissons sur feu ouvert les plus authentiques et les plus héroïques qui soient. Il est populaire dans les régions rurales du pays et même dans les grandes villes.

Au début du vingtième siècle, le bœuf a fait de Buenos Aires une des plus riches villes de l'hémisphère occidental. Lorsque des cargos réfrigérés, leurs cales remplies à craquer de viande, se sont mis à descendre le Rio de la Plata pour mettre le cap sur New York, l'Europe et le reste du monde, de désert culturel Buenos Aires est devenue, grâce aux fortunes ainsi amassées, le Paris de l'Amérique du Sud.

Avec le temps, le rustique *asado* des gauchos a fait place à des rôtisseries raffinées offrant des menus élaborés et des grillades à la commande sur des *parillas* (grils) de qualité industrielle, mais les ingrédients sont restés simples : sel, feu, et *chimichurri* pour le service. Le bœuf est toujours roi.

Le pays où le bœuf est roi

Le spectaculaire pic Cerro Torre, dans le parc national Los Glaciares, en Patagonie.

Chimichurri, salsa paysanne et autres condiments de l'asado argentin.

L'Argentine s'étend de Rio Grande do Sul, le berceau du barbecue brésilien, jusqu'en Patagonie. D'un bout à l'autre du pays, les Argentins ont deux obsessions majeures : la viande et le feu.

LES GRILS : Le barbecue argentin, la *parilla*, consiste en une plateforme en pierre, une boîte en métal ou une table à cuisson munie d'une grille placée au-dessus des braises. Le bois ou le charbon brûle dans un récipient placé au centre ou sur le côté. Pour alimenter et contrôler le feu, l'*asador* (maître du gril) ratisse sous la viande la braise ainsi obtenue. Typique du barbecue argentin, la grille en angle, surélevée à l'arrière, qui permet à l'*asador* de mieux contrôler la cuisson en rapprochant ou en écartant les aliments de la braise. En outre, sur beaucoup de barbecues argentins la grille est constituée de profilés en V qui acheminent le gras fondu vers un collecteur où, récupéré, il sert à arroser la viande.

L'AUTRE SYSTÈME DE CUISSON SUR FEU NU EST L'*ASADO* : Des quartiers de viande ou des animaux entiers assujettis à des armatures de métal sont exposés à la flamme vive. On contrôle la cuisson en écartant ou en rapprochant la viande du feu.

L'arrosage fréquent avec du gras de viande fondu ou de l'huile produit une grillade grésillante et savoureuse.

LE COMBUSTIBLE : Le bois (de préférence du chêne) ou les blocs de charbon de bois naturel. Jamais, au grand jamais, le propane.

LES ASSAISONNEMENTS : Le bœuf argentin est en général nourri à l'herbe, en pâturage. À la première bouchée, on ne retrouve pas la saveur riche et luxuriante du bœuf nord-américain nourri au grain. Mais on en vient très vite à apprécier son goût franc et naturel, et en particulier la saveur particulière de chaque coupe. Ce bœuf nourri au fourrage est aussi meilleur pour la santé et l'environnement. Il contient plus d'oméga-3 et moins de gras saturé que le bœuf nourri au grain. Et puisque les bovins sont herbivores, le bœuf argentin est beaucoup plus susceptible d'être exempt d'antibiotiques.

LES INCONTOURNABLES : Les Argentins aiment la viande *jugosa* (saignante) ou a *punto* (à point). Ils la préfèrent en général un peu plus cuite que les Européens.

Voici quelques préparations typiques :

L'asado : Barbecue à la mode des gauchos, consistant en agneaux ou porcs entiers et en quartiers de côtes de bœuf exposés à la flamme d'un feu ouvert. L'*asado* est typique des *estancias* (ranchs) de la pampa, mais on le prépare aussi dans les restaurants de Buenos Aires.

L'asado de tiro : Bout de côtes de bœuf de 1,3 cm (½ po) d'épaisseur, coupé en longues lamelles qui retombent sur les bords de l'assiette.

Le bife de chorizo : Coquille d'aloyau.

Les mollejas : Ris de veau grillés.

La tapa de ojo : Littéralement, « bouchée de faux-filet ». Coupe de bœuf étonnante, extraordinairement savoureuse et propre à l'Argentine : imaginez un faux-filet coupé en deux sur le travers. La partie la plus maigre et la plus charnue est la *tapa de ojo*.

LES CONDIMENTS : La sauce traditionnelle argentine pour napper la viande grillée est le *chimichurri*, fait d'huile, de vinaigre de vin et de fines herbes. (Lisez l'histoire de ce condiment mythique en page 144.) Dans sa forme la plus simple, le *chimichurri* se compose d'origan séché, de sel, de flocons de piment fort et de vinaigre. On peut aussi le rehausser de persil plat et d'ail. La légendaire grilladerie de Buenos Aires, La Cabana, a sa propre recette de *chimichurri* rouge, à base de sauce tomate et d'anchois.

Je suis prêt à cuisiner avec l'un des chefs du populaire restaurant El Pobre Luis de Buenos Aires.

LA MANIÈRE : Les préparations les plus simples sont les meilleures.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Dans un pays où il y a d'excellentes grilladeries à tous les coins de rue, il est difficile de n'en nommer qu'une. Le bœuf et l'ambiance de El Pobre Luis, à Buenos Aires, ne me déçoivent jamais (voir la recette de « contre-filet papillon au bacon et aux œufs », page 143). À Mendoza, ne ratez pas la rôtisserie Francis Mallmann 1884, du nom du plus célèbre maître grilleur d'Amérique du Sud (page 405), située à la Bodega Escorihuela, en pleine région viticole. On y savoure la plus gigantesque côte de bœuf de toute la planète Barbecue.

LA BOISSON : Un malbec ou un cabernet sauvignon argentin.

LES CURIOSITÉS : Le *choto* (Uruguay), spirale ou tresse d'intestin grêle d'agneau grillé, ou le *chinchulín* (Argentine), côlon de porc grillé. C'est bien meilleur qu'il ne semble.

ALLUME-FEU

Deux frères, maîtres du feu de camp

Répondant à l'appel d'un président américain, **JAIR ET ARRI COSER** ont édifié un empire, une chaîne de seize restaurants, les Fogo de Chão (*feu de camp*), *en souvenir de* la cuisine de leur enfance.

BRÉSIL

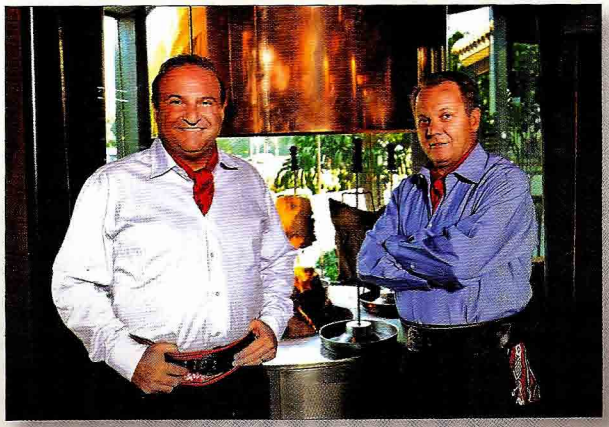
En 1996, les frères Jair et Arri Coser ont répondu à un défi que leur lançait l'ancien président américain, George W. Bush, alors que celui-ci dînait à un de leurs restaurants de São Paolo : « Venez au Texas. » Six mois plus tard, ils ouvraient à Dallas la première de leurs seize rôtisseries Fogo de Chão en Amérique du Nord — et ce n'est pas fini.

Nés dans une famille d'éleveurs de bovins du sud du Brésil, les deux hommes ont grandi dans la tradition du barbecue gaucho, où des pièces de viande embrochées grillent devant un feu ouvert. Leur première rôtisserie Fogo de Chão, ouverte à Porto Alegre en 1979, reproduisait ce mode de cuisson : des carrés entiers de côtes de bœuf grillaient devant un grand feu de camp en plein air. Il fallait alors tourner les broches à la main. Aujourd'hui, tous les restaurants de la chaîne sont pourvus de gigantesques rôtissoires comptant 108 tournebroches chacune, et le feu extérieur n'est plus que symbolique.

> Les *churrasqueiros* débitent directement dans l'assiette du client les quinze variétés de viande au menu.

Les *churrasqueiros* (grillardins-serveurs) portent la tenue traditionnelle des gauchos : mouchoir de cou rouge, chemise blanche ample, pantalon *bombacha* et bottes de cuir. Passant d'une table à l'autre, ils ravitaillent les clients à intervalles en débitant la viande grillée directement dans leur assiette tant et aussi longtemps que ceux-ci, rassasiés, ne montrent pas le côté rouge du petit carton rouge et vert qui leur sert à transmettre leur volonté au serveur.

Partout ailleurs au monde, le client commande une coupe de viande spécifique et un degré de cuisson précis. Ici, il goûte aux quinze coupes différentes disponibles au menu. « C'est aussi la responsabilité du *churrasqueiro* de veiller à ce que chaque pièce de viande embrochée comporte des parties saignantes, des parties à point, et des parties bien caramélisées », dit Jair.



Les fondateurs de la chaîne Fogo de Chão, Jair et Arri Coser.

QUI : Jair et Arri Coser

OÙ : Brésil et États-Unis

TITRE DE GLOIRE : Ils ont transformé une simple rôtisserie brésilienne en chaîne de restaurants répartis sur deux continents, et initié les Nord-Américains au *fogo de chão* (cuisine gaucho sur feu ouvert) et au *churrasco* (tournebroche brésilien).

SPÉCIALITÉS : La *picanha*, bifteck de surlonge avec sa couche de gras ; la *fraldinha*, bas de surlonge ; le *bife ancho*, noix d'entrecôte (faux-filet), le tout rôti à la broche et découpé dans l'assiette du client.

PROPOS :

- La meilleure viande au monde ne vaut rien si elle cuit sur un mauvais feu à la mauvaise température.
- Nous adorons la concurrence. Cela veut dire que nous faisons les choses correctement.
- Le plus important ingrédient d'un grand barbecue ? La passion. Si vous aimez ce que vous faites, le plat s'en ressentira.

Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires

Les Argentins ont le sens de la démesure et cette recette en est la preuve. Le beurre permet d'humecter une viande maigre par nature tout en ajoutant une délicieuse saveur qui lui est propre. **4 PORTIONS**

POUR LE BEURRE AUX HERBES

8 c. à soupe (1 bâton) de beurre salé, à température ambiante
1 gousse d'ail, émincée
3 c. à soupe de persil plat haché finement
2 c. à café (2 c. à thé) de sauce Worcestershire
2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron frais
½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron râpé

POUR LE BŒUF

1 filet mignon de 680 g (1 ½ lb), paré
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

IL VOUS FAUT AUSSI

De longues brochettes en métal ou bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE

1 h pour préparer et congeler le beurre ; les roulades de bœuf peuvent être farcies et embrochées jusqu'à 6 h à l'avance.

1 Pour préparer le beurre aux herbes : Mettre le beurre, l'ail, le persil, la sauce Worcestershire, le jus de citron et le zeste de citron dans un bol et fouetter. Transférer le beurre aux herbes dans une assiette tapissée de pellicule plastique. Mouler le beurre pour faire un rectangle de 15 x 4 x 1,3 cm (6 x 1 ½ x ½ po). Congeler le beurre environ 1 h jusqu'à ce qu'il soit dur.

2 Entre-temps, pour préparer le bœuf : Couper le filet sur la largeur en tranches de 2 cm (¾ po). Mettre une tranche entre 2 feuilles de pellicule plastique ou dans un sac refermable en plastique et l'aplatir à l'aide d'un maillet ou d'un épais couperet pour faire un ovale d'une longueur de 10 cm (4 po), d'une largeur de 8 cm (3 po) et d'une épaisseur de 6 mm (¼ po). Répéter avec les autres tranches de filet.

3 Mettre le beurre sur une planche à découper et trancher en morceaux de 1,3 x 5 cm (½ x 2 po). Disposer un morceau de beurre sur le bord du côté court de chaque morceau de bœuf. En commençant à cette extrémité, rouler le bœuf autour du beurre. Enfiler les roulades sur la largeur sur des brochettes, 3 roulades par brochette. Les roulades peuvent être préparées plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade, recouvertes de pellicule plastique et réfrigérées.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner les roulades des deux côtés de sel et de poivre. Disposer les brochettes sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées, que le bœuf grésille et que le beurre soit fondu et bouillonnant. Déplacer les brochettes au besoin pour éviter les flambées. Retirer et servir immédiatement.

LE POINT

OÙ : Buenos Aires

QUOI : De minces roulades de filet de bœuf farcies de beurre à l'ail et de persil et grillées en brochette

COMMENT : Cuisson directe, de préférence sur un feu de charbon de bois

LES FAITS : Le côté purement extravagant d'un filet mignon farci au beurre d'herbes ne requiert aucune explication.

Côtelettes de veau grillées au confit d'oignon

LE POINT

OÙ : Florence (Italie)

QUOI : Des côtes de veau grillées garnies d'une marmelade d'oignon, de vinaigre balsamique et de miel.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Ma première expérience de ce plat était avec des côtelettes de filet de veau mais vous pouvez aussi utiliser des côtelettes de veau. Choisissez des côtelettes d'une épaisseur de 2,5 à 3 cm (1 à 1¼ po).

Voici un plat qui nous change de la noble simplicité de la cuisine italienne où la viande est parfaitement grillée et tendre mais servie sans sauce. Il s'agit d'une côtelette de veau épaisse comme un pavé et servie avec des oignons caramélisés dans du vinaigre balsamique, du miel et du vin rouge. Le contraste entre le veau grillé au goût de fumée et les oignons doux amers vous renversera. **4 PORTIONS**

450 g (1 lb) de petits oignons Torpédo, cipollini, petits oignons blancs ou échalotes (voir Note)
500 ml (2 tasses) de vin rouge sec
250 ml (1 tasse) de vinaigre balsamique, et un peu plus au goût
250 ml (1 tasse) de miel, et un peu plus au goût
4 c. à soupe (½ bâton) de beurre non salé
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
4 côtelettes de filet ou côtelettes de veau épaisses de 360 à 420 g (12 à 14 oz) chacune, d'une épaisseur de 2,5 à 3 cm (1 à 1 ¼ po)
1 c. à soupe de persil plat haché (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais prévoir au moins 1 h pour préparer le confit d'oignon.

1 Peler les oignons, en laissant la queue en grande partie intacte; ceci permet aux oignons de rester intacts pendant la cuisson. Mettre les oignons dans une grande casserole profonde, ajouter le vin rouge, le vinaigre balsamique, le miel et 3 c. à soupe de beurre et porter à ébullition à feu vif.

2 Réduire le feu à moyen et cuire les oignons 12 à 15 min jusqu'à tendreté – ils seront faciles à embrocher. Dans le meilleur des cas, le vin, le vinaigre et le miel vont réduire à une consistance sirupeuse au *moment précis où les oignons seront prêts.* Si ce n'est pas le cas, transférer les oignons dans une assiette à l'aide d'une cuillère à égoutter et continuer la réduction de la sauce. Retourner les oignons à la casserole, au besoin, et rectifier l'assaisonnement par l'ajout de sel, de poivre, de vinaigre et de miel au besoin; les oignons doivent être mi-sucrés mi-amers et très savoureux. Si du miel ou du vinaigre est ajouté, retourner la casserole sur le feu pour réduire la sauce. On devrait terminer avec environ 310 ml (1¼ tasse) de sauce. On peut cuire les oignons plusieurs heures, voire une journée à l'avance et les réchauffer juste avant de servir.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer une zone à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner généreusement les côtelettes des deux côtés de sel et de poivre. (En Toscane, on ajoute le sel après avoir grillé et on ne met pas de poivre. Je maintiens que la croûte est meilleure si on assaisonne la viande juste avant de griller.) Disposer les côtelettes sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller 5 à 6 min pour une cuisson à point jusqu'à ce que les côtelettes soient bien dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Tourner chaque côtelette d'un quart de tour *après 2½ min sur chaque côté pour créer* des marques de grillade quadrillées.

CÔTELETTES DE VEAU GRILLÉES AU CONFIT D'OIGNON

5 Transférer les côtelettes sur un plateau ou dans des assiettes et laisser reposer pendant que le mélange aux oignons réchauffe. Juste avant de servir, incorporer le beurre restant. Napper les côtelettes d'oignons et parsemer de persil. Servir immédiatement.

NOTE : Les oignons Torpédo (des oignons rouges allongés), les oignons cipollini (de petits oignons plats et ronds), les petits oignons blancs ou tout autre petit oignon entier ou échalote feront l'affaire ici. Même si ce n'est pas strictement conforme à la tradition, j'ai pris l'habitude de faire griller les oignons avant de les passer dans la sauce au vin et au vinaigre balsamique. Il faut prévoir plus de temps (à moins de faire griller les oignons pendant une séance précédente) mais cela donne une profondeur supplémentaire à la saveur. Badigeonnez les oignons d'huile, assaisonnez-les de sel et de poivre et faites-les griller à température élevée 4 à 6 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés à l'extérieur mais encore fermes à l'intérieur.

Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe

{ TELYACHAYA KOREJKA NA GRILE }

LE POINT

OÙ : Moscou (Russie)

QUOI : Des côtelettes de veau aromatisées à l'ail et à l'aneth frais, des assaisonnements typiquement russes, puis grillées

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les côtelettes de choix à Moscou sont de petites côtelettes provenant d'un élevage spécial de veaux ; chaque côtelette pèse environ 180 g (6 oz) et fait 3 cm (¾ po) d'épaisseur. En Amérique du Nord, vous pouvez utiliser des côtelettes ou côtelettes de filet de 240 à 300 g (8 à 10 oz) chacune. Soit dit en passant, cette recette conviendrait également aux côtelettes d'agneau.

Voici une recette de côtelettes délicieuses à s'en lécher les doigts, servies avec une sauce tomate à la coriandre et à l'aneth qui est un genre de ketchup russe. **4 PORTIONS**

POUR LES CÔTELETTES

4 épaisses côtelettes ou côtelettes de filet de veau de 360 g à 420 g (12 à 14 oz) chacune, d'une épaisseur d'environ 2,5 à 3 cm (1 à 1 ¼ po)
gros sel (cacher ou sel marin) et grains de poivre noir fraîchement moulus ou concassés
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à soupe d'aneth frais haché
2 c. à soupe d'huile végétale

POUR LE KETCHUP RUSSE

175 ml (¾ tasse) de sauce tomate en conserve
2 c. à soupe de jus de citron frais
1 gousse d'ail, émincée
2 c. à soupe d'aneth frais ou coriandre fraîche, haché finement
1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

PRÉPARATION PRÉALABLE

1 h pour préparer la sauce et mariner le veau

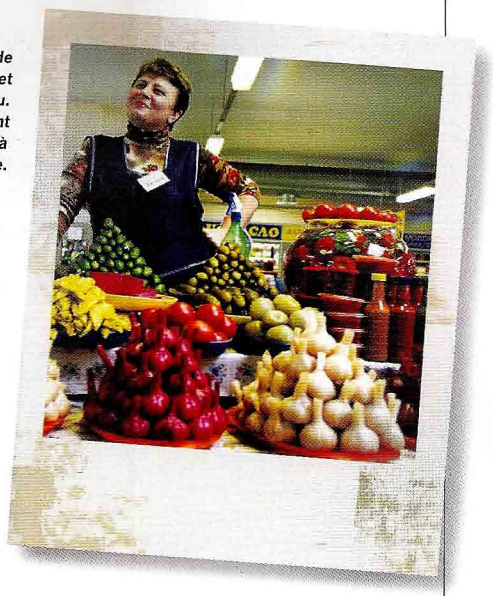
1 Pour préparer les côtelettes : Mettre les côtelettes dans un plat de cuisson et assaisonner généreusement des deux côtés de sel et de poivre. Parsemer des deux côtés d'ail et d'aneth. Arroser d'huile en piquant l'ail et l'aneth dans la viande avec une fourchette. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant la préparation du ketchup.

2 Pour préparer le ketchup russe : Mettre la sauce tomate, le jus de citron, l'ail émincé, l'aneth haché finement et la coriandre dans un bol non réactif et fouetter. Incorporer suffisamment d'eau (75 à 125 ml ou ⅓ à ½ tasse) en fouettant pour délayer la sauce jusqu'à consistance coulante. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la sauce doit être fortement assaisonnée.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les côtelettes sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller les côtelettes 5 à 6 min par côté pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Tourner chaque côtelette d'un quart de tour après 2 ½ min sur chaque côté pour créer des marques de grillade quadrillées.

5 Transférer les côtelettes grillées sur un plateau ou dans des assiettes et laisser reposer 2 min. Servir avec le ketchup russe en accompagnement.



Une marchande de condiments, d'épices et de sauces de Moscou. Les Moscovites préfèrent les sauces maison à celles du commerce.

Rôti de veau grillé à l'eucalyptus, sauces colombiennes

{ MAMONA ASADO CON AJÍ Y GUACAMOLE }

Un vieux dicton de Llano en Colombie, où on fait l'élevage du bétail, dit ceci :

La mamona solo lleva
Sal y candela.

« Si c'est le veau que tu désires, tout ce qu'il faut c'est du sel et du feu. » Voilà ce qui résume assez bien ce plat singulier qui demande un feu de bois d'eucalyptus pour la cuisson. Les assaisonnements sont simples : du sel et de la fumée de bois. Le résultat époustouflant est une croûte croquante et un goût de fumée envoûtant, sans parler de la sauce guacamole crémeuse et de la sauce piquante ají. Voici trois façons de griller ce rôti : au tournebroche, avec la méthode de cuisson indirecte et sur un feu de bois. **6 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Bogotá (Colombie)

QUOI : Un rôti de veau cuit sur un bâton devant un feu de bois d'eucalyptus ; les condiments traditionnels sont la sauce ají, une sauce aux piments forts frais, et le guacamole, la version colombienne plus coulante de la célèbre trempette mexicaine.

1 rôti d'épaule ou de longe de veau d'environ 1,4 kg (3 lb)
gros sel (cacher ou sel marin)
grains de poivre concassés (facultatif)
Sauce chili colombienne (voir la recette page 161)
Guacamole colombien (page 161)

IL VOUS FAUT AUSSI

3 tasses de copeaux ou morceaux de bois d'eucalyptus, ou 1 botte de feuilles d'eucalyptus séchées, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

LE POINT

COMMENT :
La manière traditionnelle de cuire le *mamona* est sur des bâtons devant un feu de bois, semblable à l'*asado* argentin (voir la page 153) mais on obtient d'excellents résultats avec une cuisson au tournebroche ou indirecte.

LES FAITS :
Le *mamona* a un goût plus riche et plus carné que le veau nord-américain mais on peut le remplacer par du veau. Une recette semblable existe à base de *chiguiro*, plus connu du nom de *capybara*, un mammifère géant poilu qui ressemble à un cobaye, natif du nord de l'Amérique du Sud avec une chair douce et moelleuse. Lorsqu'on la fait rôtir convenablement, la viande est foncée et croûtée à l'extérieur, avec une succulente teinte rosée à l'intérieur. Je n'ai jamais vu ce plat en Amérique du Nord mais on peut utiliser une épaule de porc cuite au tournebroche pour en incarner l'esprit.

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais comptez 1 h à 1 h 30 pour rôtir la viande

1 Assaisonner très généreusement le rôti de veau de tous côtés avec le sel et le poivre concassé.

2 Pour griller : *Si un tournebroche est utilisé,* préparer le gril pour cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Enfiler le rôti sur le tournebroche en le fixant en place avec les fourches. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé pour la cuisson au tournebroche, jeter les copeaux, morceaux ou feuilles d'eucalyptus sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux, morceaux ou feuilles à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Fixer le tournebroche au gril et mettre le moteur en marche.

Si la méthode de cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne-élevée. Lorsque le gril est prêt, si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux, morceaux ou feuilles d'eucalyptus à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux, morceaux ou feuilles sur les charbons. Déposer le rôti au centre de la grille, le côté gras vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle.

3 Griller le veau 1 h à 1 ¼ h pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'il soit croûté et très foncé à l'extérieur et cuit selon la préférence (les Colombiens préfèrent le veau à peine rosé au centre). Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant profondément dans la partie la plus charnue du rôti sans toucher au tournebroche, le cas échéant. Pour une cuisson à point, la température interne sera d'environ 65°C (150°F) avec une teinte rosée au centre.

4 Pour servir, transférer le rôti sur une planche à découper et laisser reposer 5 min. Couper en deux sur la longueur, puis couper chaque moitié sur la largeur en morceaux de 5 cm (2 po). L'idée est de permettre à tous de goûter à la croûte et au centre moelleux. Servir avec des bols de Sauce chili colombienne et de Guacamole colombienne en accompagnement.

VARIANTE

Mamona traditionnel : Voici comment cuire le mamona comme à Llano. Faites un feu de camp, de préférence avec des bûches d'eucalyptus (inutile de les faire tremper). Laissez les bûches brûler pour faire une braise mais en ajoutant des bûches fraîches. Empalez le rôti de veau sur un long pieu mince et plantez-le près du feu, en l'inclinant légèrement vers la chaleur mais pas trop. Vous pouvez solidifier le pieu en ajoutant un plus petit bâton fourchu. La viande doit être de 30 à 45 cm (12 à 18 po) de la braise. Grillez le veau jusqu'à ce qu'il soit croûté et très foncé à l'extérieur, en le tournant sur son pieu au besoin. Le temps de cuisson total est de 2 à 3 h. Si vous utilisez des copeaux, morceaux ou feuilles d'eucalyptus, trempez-les et égouttez-les avant de les jeter sur le feu. Vérifiez la cuisson comme il est dit à l'étape 3.

Sauce chili colombienne

{ AJÍ }

La sauce ají appartient à la grande famille des salsas et sauces chili servies avec les grillades dans toute l'Amérique du Sud (un autre exemple est la sauce péruvienne ají amarillo de la page 51). Même en Colombie, la recette varie énormément. Les Colombiens utilisent une variété de piments chili. L'équivalent nord-américain le plus près est le piment jalapeño ou serrano avec un ou deux piments Scotch Bonnet pour aromatiser et relever la sauce. **RENDEMENT D'ENVIRON 310 ML (1 1/4 TASSE)**

4 piments jalapeños ou 8 piments serrano, équeutés, épépinés et hachés grossièrement
1 piment Scotch Bonnet vert ou jaune ou piment habañero, équeuté, épépiné et haché grossièrement (facultatif)
½ oignon doux moyen tel que Vidalia, haché grossièrement (environ 125 ml ou ½ tasse)
1 oignon vert, les parties verte et blanche, paré et haché grossièrement
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée grossièrement
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin), et un peu plus au goût
3 c. à soupe de vinaigre blanc distillé ou jus de citron vert frais, et un peu plus au goût

Mettre les piments jalapeños, le piment Scotch Bonnet, l'oignon, l'oignon vert, la coriandre et le sel dans un robot culinaire et hacher finement en pulsant par intermittence. Incorporer le vinaigre et environ 125 ml (1/2 tasse) d'eau de manière à obtenir une sauce épaisse mais coulante. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du vinaigre et du sel au besoin.

On peut aussi utiliser un mélangeur. Mettre tous les ingrédients, y compris le vinaigre et l'eau, dans un mélangeur et pulser par intermittence. Ne pas trop mélanger ; la sauce doit être un peu consistante.

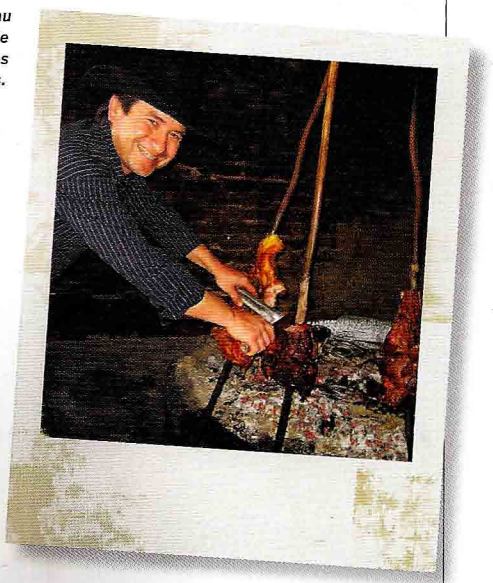
Guacamole colombien

{ SALSA DE AVOCATE }

RENDEMENT D'ENVIRON 310 ML (1 1/4 TASSE)

1 avocat mûr
1 piment serrano ou autre piment chili, équeuté, épépiné et émincé
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche hachée
40 g (¼ tasse) d'oignon doux haché finement
2 c. à soupe de mayonnaise, de préférence de marque Hellmann
½ c. à café (½ c. à thé) de sel, et un peu plus au goût
1 c. à soupe de jus de citron vert frais, et un peu plus au goût

Peler et dénoyauter l'avocat. Le couper en dés de 2,5 cm (1 po) et mettre dans un robot culinaire avec le piment serrano, la coriandre, l'oignon, la mayonnaise et le sel. Pulser par intermittence pour obtenir une purée lisse. Ajouter le jus de citron vert et suffisamment d'eau (2 à 4 c. à soupe) pour obtenir une sauce épaisse mais coulante. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du jus de citron vert au besoin.



Cuisson du veau (mamona) traditionnelle sur un feu de branches d'eucalyptus.

Brochettes du chasseur

LE POINT

OÙ : Roumanie

QUOI : Des brochettes de gibier aux piments et aux oignons

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Si vous chassez, vous avez peut-être les ingrédients de cette recette dans votre congélateur. Sinon, vous pouvez vous les procurer sur une ferme d'élevage ou chez un boucher spécialisé. Le bœuf et le porc vous donneront des brochettes au goût plus apprivoisé mais tout de même délicieuses. Les piments marinés à la roumaine de la page 386 sont un bon mets d'accompagnement.

Les Roumains, comme la plupart des Européens, ont une profonde nostalgie de la vie campagnarde. Voici une recette à base de gibier qui permet de satisfaire ce besoin primaire. **4 PORTIONS**

POUR LES BROCHETTES

680 g (1 ½ lb) de cerf, de sanglier sauvage ou d'ours, désossé, ou un mélange des trois
1 oignon doux, pelé
2 poivrons verts, évidés et épépinés
2 poivrons rouges, évidés et épépinés
110 g (¼ lb) de bacon campagnard en tranches épaisses, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)

POUR LA MARINADE

1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
175 ml (¾ tasse) de vin blanc sec
3 gousses d'ail, écrasées avec la lame d'un couperet
3 à 4 brins de marjolaine fraîche, ou 2 c. à café (2 c. à thé) de marjolaine séchée
3 à 4 brins de thym frais, ou 2 c. à café (2 c. à thé) de thym séché
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale, et un peu plus pour badigeonner

IL VOUS FAUT AUSSI

De petites brochettes de bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE

2 à 4 h pour mariner les brochettes

1 Pour préparer les brochettes : Couper la viande en morceaux de 2,5 cm (1 po) d'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 po). Couper l'oignon en deux sur la largeur, puis en quartiers. Défaire les quartiers. Hacher finement les morceaux du cœur de l'oignon et réserver pour la marinade. Couper les poivrons en carrés de 2,5 cm (1 po) ; jeter les graines et les nervures. Hacher finement les retailles de poivron et réserver pour la marinade.

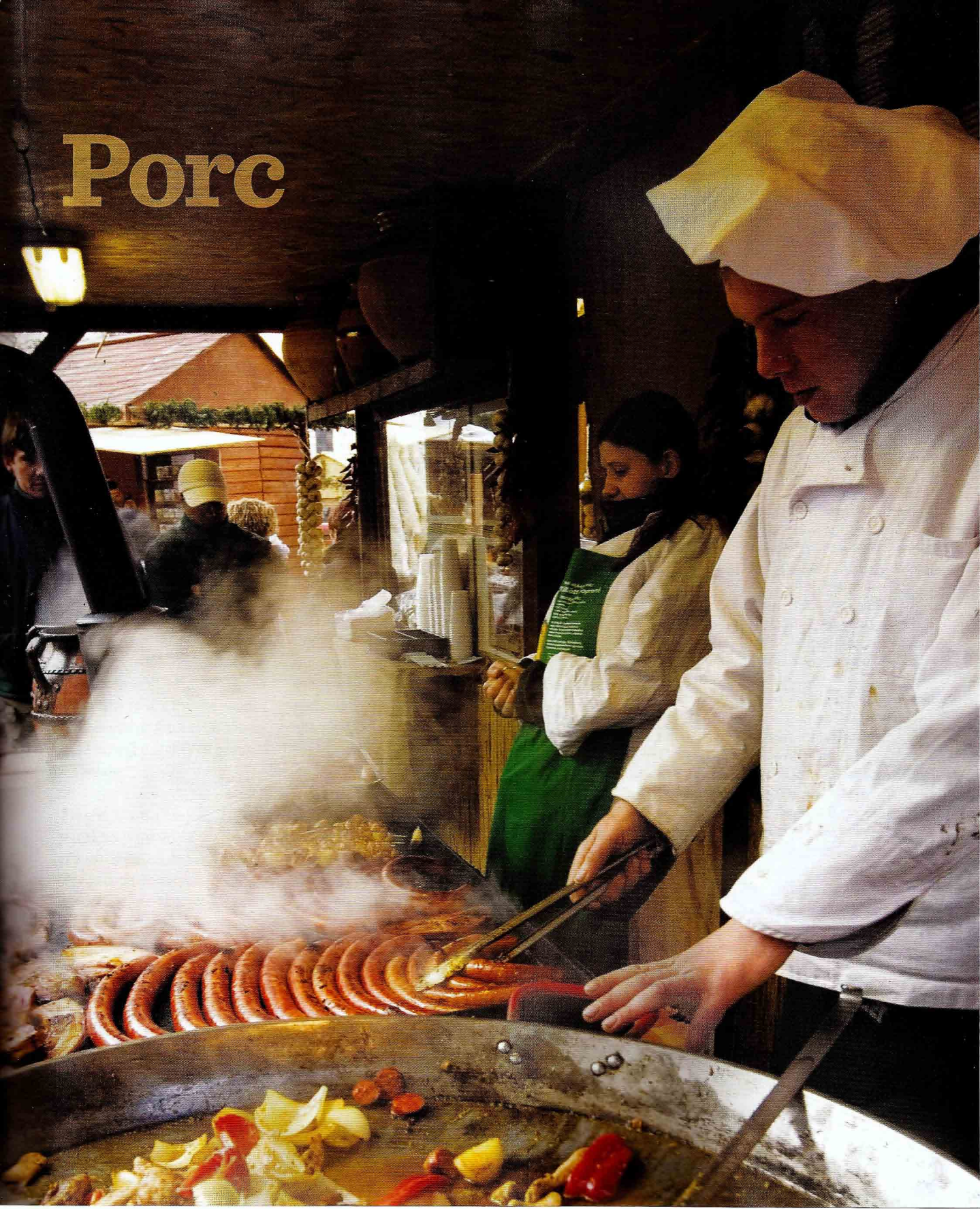
2. Enfiler les morceaux de viande sur les brochettes, en intercalant des morceaux d'oignon, de poivron et de bacon entre les morceaux de viande. Mettre les brochettes dans un plat de cuisson non réactif assez grand pour les contenir en une couche.

3. Pour préparer la marinade : Mettre le sel, le poivre noir et le vin blanc dans un bol et fouetter pour dissoudre le sel. Ajouter l'oignon et le poivron réservés, l'ail, la marjolaine, le thym et l'huile et mélanger. Verser la marinade sur les brochettes, recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 2 à 4 h, en les retournant plusieurs fois.

4. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

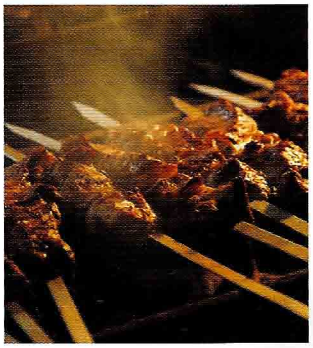
5. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les brochettes et jeter la marinade. Disposer les brochettes sur la grille chaude et griller 2 à 3 min par côté, 8 à 12 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites au goût à l'intérieur. Utiliser le test du pincement pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Commencer à badigeonner les brochettes d'huile végétale après quelques minutes de cuisson. Servir immédiatement.

Porc



Les Chinois ne célèbrent l'année du Cochon qu'une fois tous les douze ans, mais pour la plupart des citoyens de la planète Barbecue, le porc est chaque jour à l'honneur. Si le porc grillé, fumé ou rôti à la broche est pour vous l'expression même d'un repas paradisiaque, vous serez heureux partout au monde. Au Mexique, où l'on déguste le *poc chuc* (porc grillé aux oignons marinés grillés) ; au Brésil, royaume des petites côtes de dos marinées et rôties à la broche ; en Serbie, où l'on sert les *rolovani punjena vešalica* (roulades de filet de porc au fromage et au bacon) ; en Grèce, royaume du *kandosouvle* (porc pimenté rôti sur la broche). Et je ne parle pas du barbecue traditionnel américain, où le porc joue un rôle de premier plan.

Pourquoi le porc est-il si populaire ? En raison de sa saveur à la fois robuste et délicate, et de son affinité avec les assaisonnements piquants, la fumée et les fruits, de même qu'avec les épices douces et les condiments, l'huile d'olive, le citron, l'origan et le piment incendiaire. En raison aussi de la variété de ses coupes maigres et élégantes (filet), ou primitives (porc entier à la broche) et à forte teneur en gras (côtes levées). Enfin, le porc est une des viandes les moins chères qui soient. Même le porc d'élevage de très haute qualité comme le Berkshire (ou *kurobuta*) est un luxe abordable pour ceux qui recherchent le vrai goût du porc d'autrefois.



DANS LE SENS HORAIRE: *Schweinshaxen (jarret de porc au tournebroche à la mode bavaroise). Le Prince de Tutul-Xiu, au Yucatán, berceau du* poc chuc. *Porc en filaments du Bloomie's Jerk Centre, à Yallahs, Jamaïque.* Shashliks *russes sur un mangal, à Moscou.*

Épaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen

L'épaule de porc typique de la Caroline du Nord est à la fois tendre, moelleuse et croustillante, avec une dose parfaite de sauce au vinaigre pour contrebalancer l'onctuosité du gras de porc. Si vous avez un gril au charbon de bois (sinon, il faut s'en procurer un), vous pouvez vous rapprocher sensiblement de la recette originale de Keith Allen. **RENDEMENT D'ENVIRON 12 SANDWICHS ; 6 À 12 PORTIONS**

POUR LE PORC

1 soc (rôti d'épaule de porc avec l'os) de 2,7 à 3,2 kg (6 à 7 lb) avec une abondance de gras
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LA SAUCE AU VINAIGRE

500 ml (2 tasses) de vinaigre blanc distillé
2 c. à soupe de sucre
4 c. à café (4 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
4 c. à café (4 c. à thé) de paprika piquant
1 c. à soupe de flocons de piment fort (facultatif)
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

POUR LA SALADE DE CHOU CAMPAGNARDE

175 ml (¾ tasse) de mayonnaise
3 c. à soupe de sucre
3 c. à soupe de vinaigre blanc distillé, et un peu plus au goût
1 petite pomme de chou vert d'environ 450 g (1 lb), évidée et hachée finement dans un robot culinaire
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
12 pains aux graines de sésame, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Environ 5 tasses de copeaux ou morceaux de hickory, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais compter 4 à 5 h pour griller le porc. La salade de chou peut être préparée plusieurs heures à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. L'idéal est de griller l'épaule de porc sur du charbon de bois. Le gril au gaz ne donnera pas un goût de fumée aussi prononcé.

2 Pour griller le porc : Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner généreusement le porc de tous côtés de sel et de poivre noir. Ajouter ¾ tasse de copeaux ou morceaux de bois à chaque tas de charbons de bois. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Mettre l'épaule de porc au centre de la grille, le côté gras vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle. Griller le porc 4 à 5 h jusqu'à ce qu'il soit croûté et très doré avec une température interne de 88 à 91°C (190 à 195°F). Utiliser un thermomètre à lecture instantanée

LE POINT

OÙ : Chapel Hill, Caroline du Nord

QUOI : Épaule de porc fumée, sauce au vinaigre et salade de chou. Aucun assaisonnement élaboré, mis à part le sel et le poivre.

COMMENT : Cuisson indirecte sur charbon de bois

LES FAITS : Keith Allen utilise une épaule de porc complète de 7,3 à 8,2 kg (16 à 18 lb), ce qui comporte l'avantage d'être bien pourvue en gras. À la maison, vous vous simplifierez la tâche en utilisant une épaule de 3,2 à 3,6 kg (7 à 8 lb). Si vous voulez cuire une épaule complète, le temps de cuisson est d'environ 9 h. Normalement, le porc cuit à la Caroline du Nord est déchiqueté à la main mais Allen préfère le hacher avec de gros couperets. Il obtient ainsi un goût mi-croustillant mi-tendre qu'on ne peut obtenir en déchiquetant la viande.

pour tester la cuisson, en l'insérant profondément dans la partie la plus charnue de la viande sans toucher à un os. Un autre test de cuisson est de tirer sur les extrémités des os ; ils devraient être faciles à retirer. Ajouter 3/4 tasse de copeaux ou morceaux de bois à chaque tas de charbons de bois après la première et la deuxième heure. Inutile d'ajouter du bois après ce stade. Il faut ajouter des charbons de bois de part et d'autre à chaque heure.

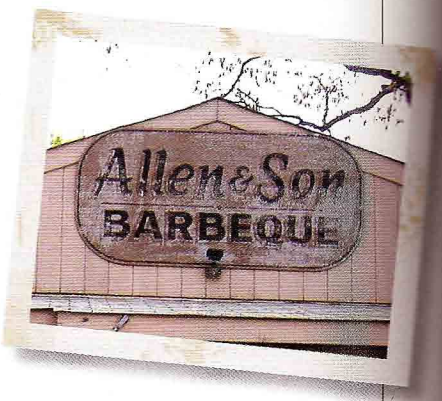
3 Entre-temps, pour préparer la sauce au vinaigre : Mettre le vinaigre et 250 ml (1 tasse) d'eau dans un bol non réactif. Ajouter le sucre, le sel, le piment rouge, les flocons de piment fort et le poivre noir et fouetter pour dissoudre le sel. Sinon, on peut mettre tous les ingrédients dans un bocal muni d'un couvercle étanche et agiter. Réserver la sauce au vinaigre.

4 Pour préparer la salade de chou campagnarde : Mettre la mayonnaise dans un grand bol. Ajouter le sucre et le vinaigre et fouetter. Incorporer le chou et rectifier l'assaisonnement, en ajoutant du sel et du poivre noir au goût et du vinaigre au besoin ; la salade doit être fortement assaisonnée. La salade peut être préparée plusieurs heures à l'avance, recouverte et réfrigérée. Si elle est préparée plus de 2 h à l'avance, rectifier l'assaisonnement au besoin.

5 Lorsque le porc est cuit, le transférer sur une grande planche à découper ou billot de cuisine, recouvrir lâchement d'une tente d'aluminium et laisser reposer 10 min. Retirer les os et jeter les morceaux de gras plus gros en en laissant un peu pour humecter le porc. À l'aide d'un couperet ou gros couteau, hacher grossièrement le porc en morceaux de 6 à 13 mm (1/4 à 1/2 po).

6 Transférer le porc haché dans un grand bol et incorporer suffisamment de sauce au vinaigre pour lui donner du goût et l'humecter sans le réduire en bouillie. Il faut en utiliser environ 250 ml (1 tasse).

7 Pour servir, mettre environ 125 g (1/4 lb) de porc haché sur chaque pain. Garnir de salade de chou et servir immédiatement avec la sauce au vinaigre en accompagnement.



Allen & Son Barbeque, haut lieu des sandwichs au porc parmi les meilleurs de la Caroline du Nord.

Épaule de porc portoricaine

{ LECHON ASADO }

LE POINT

OÙ : Porto Rico

QUOI : Une des meilleures épaules de porc que vous ayez jamais goûtée, constellée d'ail et d'origan sous la peau, badigeonnée d'huile de rocou et cuite sur la broche pour un effet croustillant cher à notre oreille.

Le lechon est un cochon rôti au tournebroche. Pendant des années, j'ai cherché comment le faire pour reproduire ce succulent mets de la gastronomie portoricaine. Puis un ami me donna un tuyau me révélant un secret qui m'avait échappé pendant si longtemps. La technique est simple : il faut retirer la peau, assaisonner et huiler la viande sous la peau, puis fixer la peau en place de nouveau avec de la corde de cuisine. La cuisson au tournebroche rend la peau aussi croustillante que si elle avait été frite et si vous coupez la peau sur le champ avec un couteau aiguisé, vous obtenez l'une des merveilles de la gastronomie portoricaine : les *chicharrones,* la couenne de porc croustillante à souhait. **10 À 12 PORTIONS**

ALLUME-FEU

Le maître grilleur bourru de Chapel Hill

KEITH ALLEN, de Allen & Son Barbeque, fait partie d'une espèce en voie de disparition : les maîtres du gril qui font encore du barbecue au bois

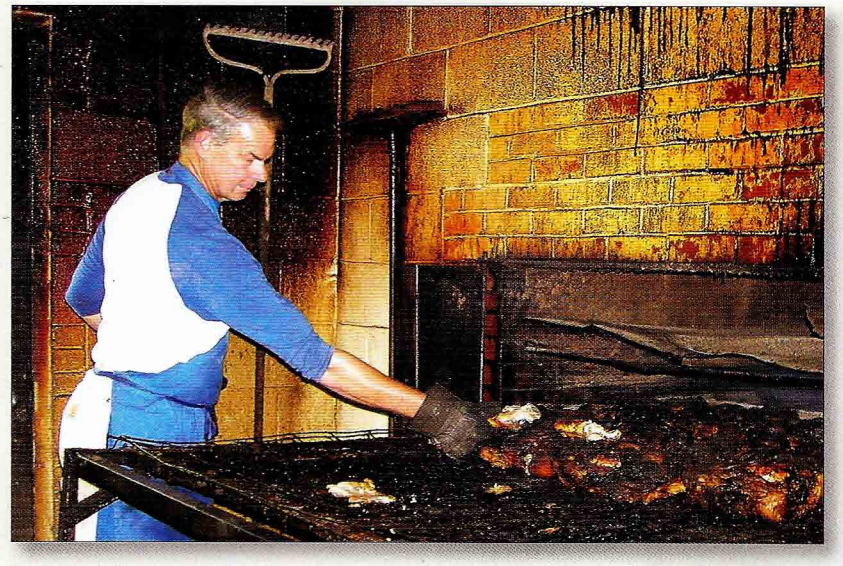
CHAPEL HILL, CAROLINE DU NORD

Keith Allen est au travail depuis les petites heures du matin. Il a sa journée dans le corps et cela se voit. Il a le teint gris, son t-shirt lui colle à la peau, il porte d'épais gants de protection et son tablier est taché de graisse. À mon arrivée, il est en train de déchiqueter une demi-douzaine d'épaules de porc de plus de 7 kg (16 lb) chacune, un couperet dans chaque main. On jurerait une scène de film. Keith Allen évoque l'acteur Anthony Perkins dans le chef-d'œuvre d'Alfred Hitchcock, *Psycho*.

Tous les villages de la Caroline du Nord avaient naguère des grilleurs tels Keith Allen, mais ceux-ci sont aujourd'hui une espèce en voie de disparition. La majorité des grillardins de la région se sont convertis au gaz, voire à l'électricité. Mais Allen continue de brûler son bois dans le barbecue noir de suie de la rôtisserie qu'il a ouverte en 1970. Il met neuf heures à transformer une trentaine d'épaules de porc en centaines de sandwiches incroyablement fondants et croustillants, au délicat goût de fumée. « Il faut être fou pour gagner sa vie de cette façon », dit-il.

Ah oui ? Le stationnement toujours plein de Allen & Son Barbeque à la sortie de Chapel Hill prouve le contraire. Le sandwich au porc fumé en filaments, pimenté d'une sauce vinaigrée, parsemé de morceaux croustillants, enrichi d'une généreuse portion de gras de porc et garni d'une délectable salade de chou y est si remarquable que j'y suis retourné pour dîner le soir même afin de m'assurer que je ne rêvais pas.

Il y a deux Allen & Son Barbeque à Chapel Hill (c'est une longue histoire). Celui dont je parle est au 6203 Milhouse Road ; téléphone (909) 942-7576.



Keith Allen fait cuire le porc fumé à l'ancienne : dans un barbecue au bois vieux de plusieurs dizaines d'années.

QUI : Keith Allen

OÙ : Caroline du Nord

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire de Allen & Son Barbeque

SPÉCIALITÉ : Sandwich au porc fumé en filaments. Galette « hush puppy ». Salade de chou. Tarte. Point, à la ligne.

PROPOS :

► Le secret d'un grand barbecue ? Levez-vous à 3 h. Fendez et transportez une tonne de bûches de hickory et faites-les brûler dans un barbecue en brique que vous avez construit vous-même. Faites rôtir l'épaule de porc sur des braises (non pas à la flamme vive) de quatre à cinq heures par côté. Hachez la viande à la main et nappez de sauce au vinaigre. C'est tout.

► Si vous n'utilisez pas du vrai bois, ce n'est pas du vrai barbecue.

LE POINT

COMMENT : Cuisson au tournebroche ou indirecte

LES FAITS : La couleur dorée de cette épaule de porc provient de l'huile de rocou ; on prépare celle-ci en faisant revenir le rocou, une épice antillaise de couleur rouille, dans de l'huile végétale. On trouve les graines de rocou (souvent désignées par leur nom espagnol *achiote*) dans les marchés hispaniques et même au supermarché parfois. Mal pris, vous pouvez préparer une huile aromatique orange en remplaçant les graines de rocou par 1 c. à soupe de paprika doux ou de curcuma.

1 épaule de porc (2,7 à 3,2 kg ou 6 à 7 lb) avec l'os et la peau (voir Note)
3 gousses d'ail, effilées en morceaux de 6 mm (¼ po)
1 botte d'origan frais, défaite en brins
2 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à soupe d'origan séché
2 c. à soupe d'ail granulé
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de sauge séchée
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
10 g (¼ tasse) de graines de rocou (facultatif)
Sauce barbecue pétillante (facultatif, voir la recette page 170)

IL VOUS FAUT AUSSI

De la corde de cuisine ou des brochettes de bambou ; environ 5 tasses de copeaux ou morceaux de chêne (facultatif), trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais prévoir environ 3 h pour griller.

1 Retirer soigneusement la peau de l'épaule de porc et réserver. À l'aide de la pointe d'un couteau d'office, faire une série d'incisions dans le porc, d'environ 1,3 cm (½ po) de profondeur, 1,3 cm (½ po) de largeur et espacées de 5 cm (2 po). Mettre un morceau d'ail et un brin d'origan frais dans chaque incision.

2. Mélanger le sel, l'origan séché, l'ail granulé, le poivre et la sauge dans un bol avec les doigts. Appliquer ce mélange sur toute la surface de l'épaule. (S'il en reste, il se conserve dans un contenant hermétique.) Arroser le porc assaisonné d'huile d'olive et frotter la viande pour la faire pénétrer.

3 Remettre la peau en place sur le rôti et la fixer avec de la corde de cuisine ou des brochettes de bambou.

4 Pour préparer l'huile de rocou : chauffer l'huile végétale dans une petite casserole à feu moyen. Ajouter les graines de rocou et cuire 2 à 4 min jusqu'à ce qu'elles soient dorées et dégagent un arôme et jusqu'à ce que l'huile devienne orange vif. Filtrer immédiatement l'huile dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Jeter les graines de rocou.

5 Pour griller : Idéalement, il faut griller l'épaule de porc sur du charbon de bois pour obtenir un goût de fumée prononcé.

Si une cuisson au tournebroche est utilisée : préparer le gril pour une cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Enfiler l'épaule de porc sur le tournebroche en utilisant les fourches pour la tenir en place. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter 1½ tasse de copeaux ou morceaux de bois sur les charbons, si désiré, pour obtenir un goût de fumée. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Fixer la broche au mécanisme et mettre le moteur en marche.

Si une cuisson indirecte est utilisée : préparer le gril pour une cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée (voir la page 429) sous la grille, si désiré, pour obtenir un goût de fumée. Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Mettre l'épaule de porc au centre de la grille, la peau vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle.

6 Griller l'épaule de porc jusqu'à ce qu'elle soit très dorée à l'extérieur et complètement cuite à l'intérieur. Si un tournebroche est utilisé avec le couvercle fermé, la cuisson prendra 2 h à 2 h 30, et un peu plus avec le couvercle ouvert. Si une cuisson indirecte est utilisée, la cuisson prendra environ 4 h. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la viande sans toucher à un os ou

ÉPAULE DE PORC PORTORICAINE | page 166

au tournebroche. Le porc est cuit à une température interne de 88 à 91°C (190 à 195°F). Commencer à badigeonner le porc d'huile de rocou ou d'huile végétale après 30 min de cuisson pour une cuisson au tournebroche, ou après 1 h pour une cuisson indirecte. Continuer de badigeonner toutes les 30 min. Si un gril au charbon de bois est utilisé, ajouter 1½ tasse de copeaux ou morceaux de bois au bout de 1 h et 2 h. Ajouter des charbons de bois frais de part et d'autre du gril toutes les heures.

7 Transférer l'épaule de porc sur une planche à découper. Retirer la peau et la couper en carrés de 2,5 cm (1 po) pour faire des grattons. Trancher le porc finement et le servir avec les grattons et la Sauce barbecue pétillante, si désiré.

NOTE : Pour maximiser la quantité de peau par rapport à la viande, achetez l'épaule du côté du jarret, appelée parfois épaule picnic. Une version pour côtelettes de porc de cette recette apparaît à la page 197.

Sauce barbecue pétillante

Les sauces barbecue à base de boissons gazeuses sont fréquentes sur la planète Barbecue. **375 ML (1 ½ TASSE)**

250 ml (1 tasse) de soda citron-lime tel que 7UP
250 ml (1 tasse) de ketchup
250 ml (1 tasse) de sauce barbecue rouge sucrée
½ c. à café (½ c. à thé) d'arôme de fumée liquide
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Mettre le soda, le ketchup et la sauce barbecue dans une casserole et fouetter. Porter la sauce à bouillonnement à feu moyen et laisser mijoter doucement 10 à 15 min jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et savoureuse.

L'authentique porc à la jerk jamaïcain

LE POINT

OÙ : Boston Beach, près de Port Antonio en Jamaïque

QUOI : Le plat national de la Jamaïque : du porc profondément entaillé, mariné dans une pâte piquante de piment Scotch Bonnet, de thym et de piment de la Jamaïque (entre autres) puis fumé grillé sur un feu de bois de pimentier

COMMENT : Cuisson directe

L'assaisonnement jerk utilisé dans cette recette est très costaud et pas sucré du tout. Il est salé et très piquant (presque intolérable) avec juste ce qu'il faut de piment de la Jamaïque, de gingembre et de thym. Le plus remarquable est la façon dont cette recette transforme un porc ordinaire sans l'écraser. La recette donne un rendement d'un litre d'assaisonnement jerk, beaucoup plus que la quantité requise pour une épaule de porc, que vous pouvez conserver presque indéfiniment. Comme accompagnement, vous pouvez servir des galettes de maïs jamaïcaines ou des morceaux de fruit de l'arbre à pain rôtis dans la braise. **10 À 12 PORTIONS**

450 g (1 lb) de piments Scotch Bonnet, équeutés et coupés en deux (225 g ou ½ lb pour les palais plus sensibles)
1 poivron vert, évidé et épépiné
1 botte d'oignons verts, les parties blanche et verte, parés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 petit oignon, haché grossièrement
2 échalotes, hachées grossièrement
3 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
2 c. à café (2 c. à thé) de feuilles de thym frais, ou 1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
3 feuilles de thym géant (thym espagnol), ou 1 c. à café (1 c. à thé) supplémentaire de feuilles de thym frais, ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché

6 feuilles de basilic frais ou 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de basilic séché
1 c. à soupe de piment de la Jamaïque moulu, et un peu plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de cannelle moulue
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
150 g (½ tasse) de gros sel (cacher ou sel marin)
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
1 c. à soupe de sauce soya, et un peu plus au goût
1 soc de porc (rôti d'épaule de porc avec l'os ; 2,7 à 3,2 kg ou 6 à 7 lb avec une abondance de gras)

IL VOUS FAUT AUSSI

1 ½ tasse de copeaux de chêne ou de pommier ; 125 ml (½ tasse) de piments de la Jamaïque entiers

PRÉPARATION PRÉALABLE

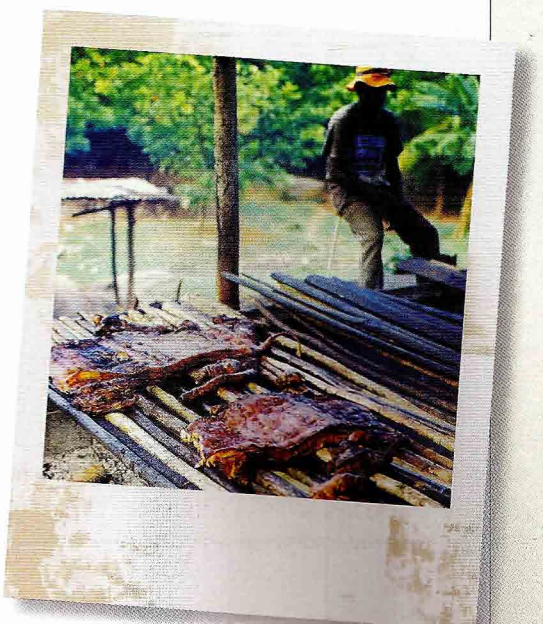
2 à 4 h pour mariner l'épaule de porc

1 Mettre les piments Scotch Bonnet, le poivron, les oignons verts, les échalotes, l'ail, le gingembre, le thym, le basilic, le piment de la Jamaïque moulu, la cannelle et le poivre noir dans un robot culinaire muni d'une lame métallique et réduire en une pâte lisse, en pulsant par intermittence. Incorporer le sel, l'huile et la sauce soya. Ajouter suffisamment d'eau (environ 60 ml ou ¼ tasse) pour obtenir une pâte épaisse mais coulante. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du piment de la Jamaïque et de la sauce soya au besoin ; le mélange doit être très salé et savoureux. Le rendement est d'environ 560 ml (2 ¼ tasses), un peu plus que la quantité requise, mais le surplus se conserve bien au réfrigérateur. Conserver dans un bocal en verre et mettre une pellicule plastique entre le goulot et le couvercle pour empêcher les émanations des piments et du sel de corroder celui-ci.

2 Couper l'épaule de porc d'un côté jusqu'à l'os. Continuer de couper en contournant l'os jusqu'à 2,5 cm (1 po) de l'autre côté. Ne pas couper au travers. Ouvrir l'épaule comme un livre. Couper sous l'os pour le retirer. Aplatir le porc avec un maillet ou rouleau à pâte à une épaisseur de 4 cm (1 ½ po). En tenant le couteau parallèle au côté court du rectangle de porc, faire une série d'entailles d'une profondeur de 1,3 cm (½ po) à tous les 5 cm (2 po) jusqu'à l'autre extrémité. Retourner le porc et faire des entailles parallèles de l'autre côté, de manière à tomber entre deux entailles sur le revers. Ces entailles en accordéon sont la marque d'un maître du jerk jamaïcain et permettent à la marinade et à la fumée de pénétrer la viande.

3 Étendre la moitié de la marinade jerk au fond d'une rôtissoire ou d'un plat d'aluminium non réactif. Mettre le porc en papillon par-dessus. Étendre la marinade restante par-dessus. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 2 à 4 h.

4 Mélanger les copeaux de bois et les piments de la Jamaïque entiers et tremper 1 h dans de l'eau. Égoutter juste avant l'utilisation.



Depuis des siècles, on cuit le porc à la jerk sur une grille de bois de piment de la Jamaïque.

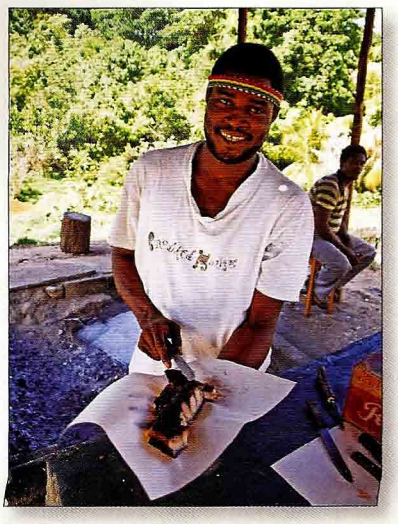
LE POINT

LES FAITS :
En Jamaïque, on commence par un cochon entier que l'on désosse et que l'on coupe en papillon pour ouvrir la carcasse en accordéon et l'aplatir en une mince couche. Ensuite on le met sur une grille en bois de pimentier (piment de la Jamaïque) pour le griller sur une braise de la même essence. On cuit la viande à très faible température en la recouvrant d'une tôle ondulée jusqu'à ce qu'elle soit luisante et polie et assez tendre pour la défaire avec les doigts. Voici ma meilleure approximation pour le gril nord-américain.

PLANÈTE BARBECUE

La Jamaïque : à la croisée du gril et des Caraïbes

En matière de barbecue, les Jamaïcains ont une carte gagnante — leur plat national, le *jerk*, ou porc à la jamaïcaine. Il suffit de goûter une fois à cette viande de porc cuite tout doucement au barbecue après l'avoir laisser parfumer dans un mélange de piment de la Jamaïque et de thym puis incendiée par une quantité industrielle de piments Scotch Bonnet pour constater que cette préparation emblématique tient du miracle.



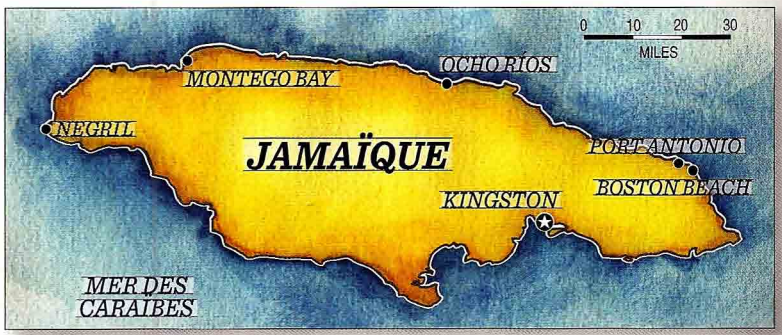
Porc à la jamaïcaine servi simplement sur une feuille de papier de boucherie, comme le veut la coutume.

Le porc à la jamaïcaine est né de la fusion des peuples et des cultures : ingrédients propres à la Jamaïque ; méthode de cuisson des Indiens taïnos ; goût hérité de l'Afrique pour les plats fortement épicés. Le jerk a aussi une portée politique puisque, lors de la première insurrection des esclaves noirs de la Jamaïque en 1673, il constituait l'ordinaire de la première bande de « Maroons » reconnue.

Le porc à la jamaïcaine (jerk) est né de la fusion des peuples et des cultures

Le mot *jerk* provient peut-être du quechua *ch'arki* ou *charqui*, qui désigne aussi une sorte de viande séchée d'Amérique du Sud (cheval, lama ou bœuf), ou du patois jamaïcain *jook*, qui signifie transpercer.

« Pour moi, ce sera du jerk svp. »



La Jamaïque, berceau du porc à la jamaïcaine, est l'épicentre du barbecue antillais. On y trouve du porc, du poulet, du poisson, voire du homard fumé et fortement épicé de piments Scotch Bonnet.

Cahute de vendeur de jerk. L'important n'est pas l'ambiance, mais la nourriture.

Les touristes attirés par les plages repartent accros du porc à la jamaïcaine.

LES GRILS : À Boston Beach, on utilise les mêmes claies en bois d'Inde posées sur un feu fumant qu'avait décrites l'explorateur espagnol Gonzalo Fernández de Oviedo y Valdés en 1526. Ailleurs, les grils sont faits de demi-tonneaux en acier de 250 litres (55 gallons).

LE COMBUSTIBLE : Le combustible traditionnel est le bois d'Inde (poivrier ou piment de la Jamaïque) qui sert en même temps à cuire et à fumer. On utilise aussi du charbon de bois.

LES ASSAISONNEMENTS : Les effets pyrotechniques de l'assaisonnement jamaïcain cachent une grande complexité gustative : piment de la Jamaïque, cannelle, thym, ciboulette, oignon vert, oignon, ail, et forte présence de sel. L'ensemble est on ne peut plus fougueux, mais crée vite une accoutumance.

LES INCONTOURNABLES : Porc (jerk), poulet, poisson, homard et saucisse.

Porc ouvert en papillon et épicé, sur une grille en bois d'Inde (piment de la Jamaïque) au-dessus d'un feu du même bois.

Smokey Joe — une des innombrables cantines nomades de porc à la jamaïcaine.

LES CONDIMENTS : Ils ne sont guère nécessaires, cette préparation se suffisant à elle-même. En accompagnement : beignets de semoule de maïs (*festivals*) ou fruit de l'arbre à pain grillé dans les braises.

LA MANIÈRE : Avec les doigts, sur une feuille de papier de boucherie.

LES RESTAURANTS RECOMMANDÉS : N'importe quel boui-boui de Boston Beach. À Ocho Ríos, le Jerk Centre. À Montego Bay, Scotchie's.

LA BOISSON : Bière Red Stripe, Ting (boisson gazeuse au pamplemousse), eau de gousse de tamarinier.

LA CURIOSITÉ : Le poisson « vapeur » : rascasse ou vivaneau généreusement enrobé d'épices diverses et rôti sur la braise en papillote d'aluminium.

Le jus et la chair moelleuse et sucrée de la noix de coco : à la fois boisson et dessert.

5 Égoutter le porc en raclant le surplus d'assaisonnement jerk ; on peut en laisser un peu.

6 Pour griller : À vrai dire, les Jamaïcains utilisent la méthode de cuisson directe mais la faible chaleur et la tôle ondulée qui recouvre la viande produisent un effet semblable à une cuisson indirecte.

Si la cuisson indirecte est utilisée : préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux de bois et piments de la Jamaïque à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (*voir la page 429*). Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux de bois et piments sur les charbons. Disposer le porc en papillon au centre de la grille, le côté gras vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle.

Si la cuisson directe est utilisée : préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-faible. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux de bois et les piments de la Jamaïque sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux et les piments à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous le gril (voir la page 429). Disposer le porc en papillon sur la grille chaude, le côté gras vers le haut, et fermer le couvercle. Jeter les copeaux et piments restants sur les charbons au moment de retourner la viande ; tenir le couvercle fermé.

7 Griller le porc 40 à 60 min à chaleur indirecte, environ 20 min par côté à chaleur directe, jusqu'à ce qu'il soit très doré et très tendre. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans l'épaisseur de la viande. La température interne doit être d'environ 88 à 91°C (190 à 195°F).

8 Pour servir, transférer le porc sur une planche à découper et laisser reposer 10 min sous une tente lâche de papier d'aluminium. À l'aide d'un couperet, hacher le porc en petites bouchées. Le porc à la jerk est traditionnellement servi dans un papier ciré à manger avec les doigts.

Les assaisonnements jamaïcains

Le piment Scotch Bonnet est un des plus forts qui soient. C'est pourquoi il peut sembler exagéré, voire sadique, qu'il en faille 450 g (1 lb) pour préparer l'assaisonnement du porc à la jamaïcaine (jerk). Mais c'est ainsi que les choses se passent en Jamaïque. Il faut dire que la viande marine longtemps et cuit très lentement à feu doux, ce qui tempère la virulence du piment. On pourrait, je suppose, adoucir un peu le piquant des Scotch Bonnet en en retirant les graines ou en utilisant seulement la moitié de la quantité requise.

La recette du porc à la jamaïcaine fait appel à deux espèces de thym : le thym commun à petites feuilles, et un thym à grandes feuilles panachées, parfois appelé thym espagnol ou origan cubain, dont la saveur aromatique est à mi-chemin entre celle du thym et du basilic.

Le piment Scotch Bonnet donne du feu à la cuisine jamaïcaine. Photo prise le long de la route à Port Antonio.

Supposant que vous trouveriez difficilement ce thym à grandes feuilles, j'ai augmenté la quantité de thym commun et ajouté du basilic à ma recette de porc à la jamaïcaine (page 170).

En Jamaïque, la cannelle et le piment de la Jamaïque seraient utilisés entiers — vrilles d'écorce pour la cannelle, baies séchées pour le piment. Étant très frais, ils seraient aussi moins durs et plus aromatiques que leurs équivalents disponibles en épicerie. Pour compenser, j'ai augmenté les quantités de ces deux épices moulues dans ma recette de jerk.

Les Jamaïcains assaisonnent aussi le jerk de petites quantités de mélanges préparés — épices pour le poulet, sels assaisonnés, épices à bifteck, etc. Mais la férocité des Scotch Bonnet et l'intensité du sel sont de nature à vous faire oublier leur absence dans la recette que je vous propose.

Porc pimenté rôti au tournebroche

{ KANDOSOUVLE }

8 PORTIONS

1 épaule de porc de 1,8 à 2,3 kg (4 à 5 lb) sans os ; 2,7 à 3,2 kg (6 à 7 lb) avec l'os
1 gros oignon, pelé et coupé en deux sur la largeur
2 tomates rouges mûres et appétissantes, coupées en deux sur la largeur
2 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à soupe de paprika fort ou 1 c. à soupe de flocons de piment fort
1 c. à soupe d'origan séché, de préférence grec
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de pâte de tomate dissoute dans 2 c. à soupe d'eau chaude
2 poivrons verts, évidés, épépinés et coupés en carrés de 5 cm (2 po)
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra-vierge, de préférence grecque, pour arroser
pain croûté, pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 à 6 h pour mariner le porc

1 Couper le porc en morceaux de 8 cm (3 po) en essayant d'inclure un peu de gras sur chaque morceau ; cela permettra d'humecter le porc en rôtissant. Mettre le porc dans un grand bol.

2 Râper les moitiés d'oignon au-dessus du porc en utilisant les plus gros trous d'une râpe. Râper les moitiés de tomate au-dessus du porc et jeter les pelures. Sinon, peler les tomates et jeter les pelures, puis réduire l'oignon et les tomates en purée dans un robot culinaire. Ajouter le sel, le paprika, l'origan, le poivre noir et la pâte de tomate délayée au porc et mélanger. Recouvrir et laisser mariner le porc au réfrigérateur 4 à 6 h ; plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.

3 Égoutter le porc et jeter la marinade. Enfiler les morceaux de porc sur le tournebroche en intercalant un morceau de poivron entre deux morceaux de porc.

4 Préparer le gril pour une cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche sur le gril et mettre le moteur en marche. Rôtir le porc au tournebroche 30 à 40 min jusqu'à ce que la viande grésille et qu'elle soit très dorée et cuite à l'intérieur. Commencer à arroser le porc d'huile d'olive après 20 min de cuisson et toutes les 5 min par la suite. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la viande sans toucher aux os ni au tournebroche. Le porc est cuit à une température interne de 88°C (190°F). (Les Grecs préfèrent le porc bien cuit.)

6 Transférer le porc sur un plateau et retirer le tournebroche. Napper le porc des jus écoulés dans la lèchefrite. Servir le porc avec du pain croûté pour tremper dans la sauce.

VARIANTE

Le kandosouvic grillé directement au-dessus d'un feu : Cuisson directe : enfilez les morceaux de porc sur de grandes brochettes en métal. Préparez le gril et préchauffez à température moyenne-élevée. Brossez et huilez la grille. Grillez le porc 8 à 12 min par côté, 16 à 24 min au total, jusqu'à ce que la viande grésille et soit très dorée et cuite à l'intérieur. Commencez à arroser le *kandosouvic* d'huile d'olive après 4 min.

LE POINT

OÙ : Epirus, anciennement le nord-ouest de la Grèce, maintenant en Albanie

QUOI : Des morceaux de porc croustillants assaisonnés d'oignons, de tomates et de doses massives de poivre noir et de piment rouge.

COMMENT : Cuisson au tournebroche ou cuisson directe

LES FAITS : En Grèce, on utilise le cou du porc. Vous pouvez utiliser l'épaule, plus c'est gras mieux c'est. Quant au piment, l'équivalent le plus proche du piment rouge des Balkans serait le paprika fort ou les flocons de piment rouge.

PORC PIMENTÉ RÔTI AU TOURNEBROCHE | page 175

Épaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche

{ SPIESSBRATEN }

Le *spiessbraten,* une spécialité de l'État de Rhénanie-Palatinat, est l'un des grands plats de porc grillé au monde. Les ingrédients sont simples : porc, oignon et parfois de l'ail. Les assaisonnements sont encore plus simples : sel et poivre. Mais la méthode de cuisson au tournebroche au-dessus d'un feu de bois de hêtre (un feu fumigène et non de la braise) transforme ces ingrédients en une grillade de porc inoubliable. **8 PORTIONS**

1 épaule ou longe de porc désossée de 1,8 à 2,3 kg (4 à 5 lb)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
1 oignon moyen, tranché finement sur la largeur
3 gousses d'ail (facultatif), tranchées finement
Salade de radis longs blancs (voir la recette page 179), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

corde de cuisine ; environ 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois de hêtre, de chêne ou autre bois dur, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais prévoir au moins 1 h 30 de rôtissage.

1 *Pour couper le porc en papillon :* mettre le porc sur une planche à découper. En commençant par le côté long et en maintenant le couteau parallèle à la planche, couper le rôti presque en deux jusqu'à l'autre côté. Ouvrir le rôti de porc comme un livre. Mettre le porc entre 2 feuilles de pellicule plastique et l'aplatir légèrement des deux côtés en le pilonnant avec un maillet ou la lame d'un couperet lourd.

2 Assaisonner généreusement l'intérieur du porc avec du sel et du poivre. Disposer les tranches d'oignon sur un côté du rôti. Disposer l'ail par-dessus l'oignon. Plier l'autre côté sur l'oignon pour retrouver la forme cylindrique d'origine. À l'aide de corde de cuisine, ficeler le rôti solidement sur la largeur pour faire un cylindre compact.

3 Pour griller : Le *spiessbraten* peut être rôti au tournebroche (la méthode traditionnelle) ou cuit à chaleur indirecte. La méthode de cuisson indirecte requiert moins d'interventions mais produit un excellent *spiessbraten,* surtout sur un gril au charbon de bois.

Cuisson du spiessbraten *à la mode traditionnelle – la viande est cuite perpendiculairement à la broche au-dessus d'un feu de hêtre.*

LE POINT

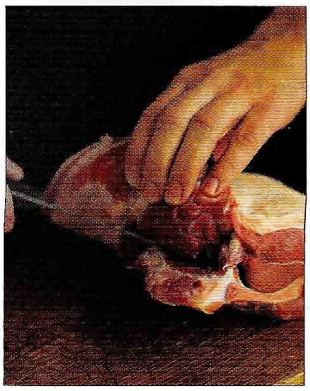
OÙ : Idar-Oberstein (Allemagne)

QUOI : Épaule ou cou de porc, fumé, coupé en papillon, farci d'oignon et d'ail et rôti au tournebroche au-dessus d'un feu de bois de hêtre.

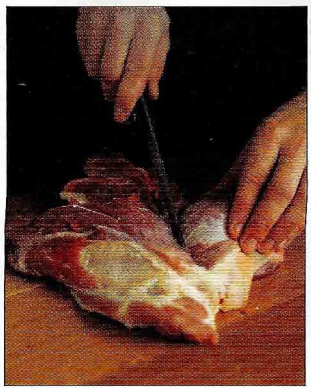
COMMENT : Cuisson au tournebroche ou cuisson indirecte

LES FAITS : Les Allemands utilisent une coupe de porc appelée *schweinekamm* – un rôti cylindrique coupé dans le cou et la partie antérieure de la longe. Il est plus généreusement marbré que la longe de porc nord-américaine. C'est l'épaule de porc qui s'en rapproche le plus en termes de teneur en gras et de texture, mais vous devrez couper autour de l'os et le retirer avant de pratiquer la coupe papillon. La longe de porc est donc une solution de remplacement plus simple.

PRÉPARATION D'UN *SPIESSBRATEN*

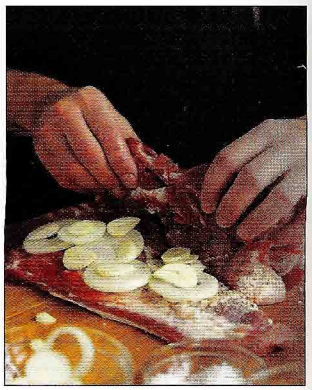


1. *Faire une profonde incision le long d'un côté de la longe de porc jusqu'à l'autre côté sans traverser.*

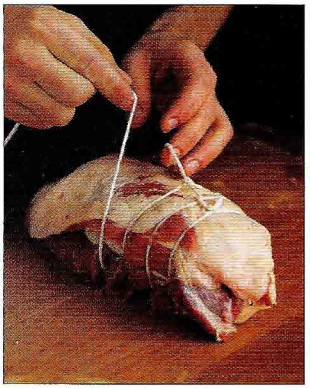


2. *Ouvrir la longe comme un livre.*

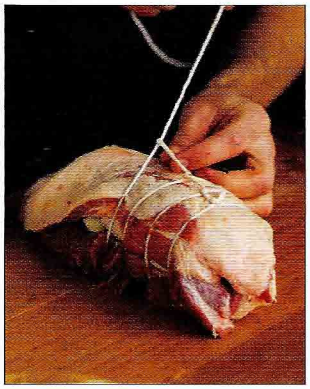
3. *Aplatir le porc papillon avec un rouleau à pâte. La pellicule l'empêche de coller.*



4. *Farcir le porc d'oignon et d'ail.*

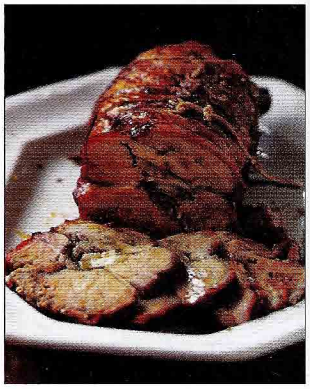


5. *Refermer le rôti et l'attacher fermement avec de la corde de cuisine.*



6. *Passer l'extrémité de la corde par les boucles pour faire un nœud de boucher.*

7. *Enfiler le rôti sur le tournebroche. La tradition exige que le rôti soit embroché perpendiculairement à la broche (dans le cas d'un gril au charbon de bois ou au bois), mais sur un gril au gaz, il faudra peut-être l'embrocher sur la longueur comme sur la photo.*



8. Le spiessbraten *tranché sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po). À noter: l'anneau de fumée sur les bords, produit par la fumée du bois de hêtre.*

Deitmar et Anna Brunk font tourner la broche. Comme on le dit si bien à Idar-Oberstein: «Si tu ne la tournes pas, tu ne manges pas.»

Si un tournebroche est utilisé: préparer le gril pour une cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Enfiler le rôti de porc sur la largeur ou la longueur sur le tournebroche à l'aide des fourches pour le tenir en place. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux de bois sur les charbons de bois. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée placée sous la grille (voir la page 429). Fixer le tournebroche sur le gril et mettre le moteur en marche.

Si une cuisson indirecte est utilisée: préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et

préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux de bois sur les charbons de bois. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée placée sous la grille (voir la page 429). Déposer le rôti de porc au centre de la grille, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle.

4 Cuire le rôti de porc 1 h 15 à 1 h 45 jusqu'à ce qu'il soit croûté et doré à l'extérieur et qu'il atteigne une température d'environ 88°C (190°F). Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson en l'insérant dans la partie la plus charnue de la viande sans toucher aux os ni au tournebroche. Si un gril au charbon de bois est utilisé, il faut ajouter des charbons frais et plus de copeaux ou morceaux de bois après 1 h.

5 Transférer le *spiessbraten* sur une planche à découper et laisser reposer 5 min. Retirer et jeter la corde de cuisine, puis trancher le rôti sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po). Noter la présence d'un anneau de fumée. Servir avec une Salade de radis longs blancs.

Salade de radis longs blancs

Cette salade au goût du terroir est servie avec le *spiessbraten*. Le tendre croquant des radis âcres et la vinaigrette crémeuse complètent parfaitement la viande fumée du *spiessbraten*. **500 À 750 ML (2 À 3 TASSES)**

450 g (1 lb) de radis longs blancs (voir Note)
2 c. à soupe de mayonnaise
2 c. à soupe d'huile végétale telle que tournesol
1 à 2 c. à soupe de vinaigre blanc distillé
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Peler les radis et les râper grossièrement dans un bol. Ajouter la mayonnaise, l'huile et le vinaigre et mélanger. Assaisonner de sel et de poivre au goût et un peu plus de vinaigre au besoin ; la salade doit être fortement assaisonnée.

NOTE : Le radis long blanc est un légume-racine à chair croquante et blanche qui ressemble à un radis noir asiatique. On le trouve dans les supermarchés bien garnis ou on peut le remplacer par des radis rouges ou des daïkons.

Longe de porc farcie à la serbe

{ PUNJENA VESALICA }

Voici une recette généreuse et savoureuse : une longe de porc entière farcie au fromage, au jambon et au bacon et rôtie sur un feu de prunier traditionnel (la farce donne un résultat appétissant même sur un gril au gaz). Contrairement à la plupart des longes de porc en papillon, celle-ci est coupée sur la longueur. **4 PORTIONS TRÈS GÉNÉREUSES ; 6 PORTIONS AVEC BEAUCOUP DE PLATS D'ACCOMPAGNEMENT**

90 g (3 oz) de bacon fumé campagnard (3 ou 4 tranches)
1 pièce de longe de porc, coupe du centre, d'environ 1 kg (2 lb)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de moutarde de Dijon (facultatif)
90 g (3 oz) de jambon fumé tranché finement
60 g (2 oz) de fromage piquant tel que edam, gouda ou provolone, râpé grossièrement ou tranché finement
175 ml (¾ tasse) de kajmak, crème caillée, mascarpone ou crème sure (facultatif), pour servir

LE POINT

OÙ : Kosovo, en passant par la Serbie

QUOI : Une longe de porc en papillon farcie de bacon, de fromage et de jambon fumé, puis grillée

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : Les Kosovars et les Serbes utilisent un bacon très fumé qu'ils ne prennent pas la peine de précuire. Si vous utilisez un bacon typiquement américain, faites-le dorer légèrement avant l'utilisation.

Vous trouverez une description de la kajmak (crème sure balkanique) dans la note de la page 206.

Salade de concombre à la crème sure (voir la recette page 181), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Des cure-dents en bois ; de petites brochettes de bambou ou de la corde de cuisine (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais le rôti peut être assemblé plusieurs heures à l'avance.

1 Cuire le bacon dans une poêle à feu moyen environ 2 min par côté jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré et qu'il commence à être croustillant. Égoutter sur du papier essuie-tout et réserver.

2 Pour couper le porc en papillon : Mettre la longe de porc sur une planche à découper. Pour faire une coupe à la serbe, commencer au bout étroit et couper la longe presque en moitié jusqu'à l'autre bout, en tenant le couteau parallèle à la planche (voir Note). Ouvrir la longe comme un livre. Mettre le porc entre deux pellicules plastiques et l'aplatir avec un maillet ou la lame d'un couperet à une épaisseur d'environ 1,3 cm (1/2 po). Retirer et jeter la pellicule plastique.

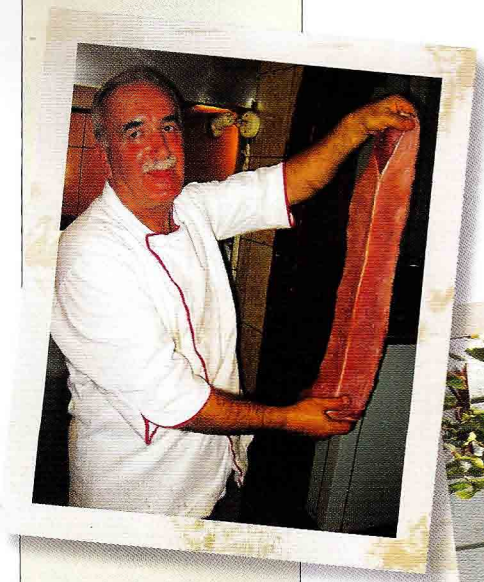
3 Assaisonner généreusement l'intérieur de la longe de sel et de poivre et étendre la moutarde par-dessus. Disposer le bacon sur la moitié inférieure de la longe ouverte. Déposer les tranches de jambon par-dessus, puis le fromage. Replier la moitié supérieure sur la moitié inférieure. Assaisonner l'extérieur de sel et de poivre. Si désiré, fixer les extrémités avec des cure-dents ou des brochettes ou ficeler la longe avec de la corde.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer la longe farcie sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller la longe 6 à 8 min par côté jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée et cuite à point ; le fromage devrait être fondu et grésiller. Si désiré, tourner la longe d'un quart de tour après 4 min sur chaque côté pour créer des marques de grillade quadrillées. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la viande. La température interne devrait être de 71°C (160°F).

6 Transférer la longe grillée sur un plateau et retirer les cure-dents, les brochettes ou la corde, le cas échéant. Couper la longe sur la largeur et garnir d'une cuillerée de *kajmak*, si désiré. Servir la salade de concombre en accompagnement.

NOTE : Il peut s'avérer plus facile de couper le porc en papillon dans l'autre sens, en commençant par le côté long et en coupant jusqu'à l'autre côté sans passer au travers.



Le maître grillardin serbe Velisic Blagoje nous montre une longe de porc ouverte en papillon.

Devant le Dva Jelena, où les repas du soir n'ont jamais rien d'ordinaire.

Salade de concombre à la crème sure

{ TARATOR }

Cette salade de concombre avec une sauce à la crème sure s'appelle tarator au Kosovo et en Serbie. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

2 concombres moyens
1 gousse d'ail, émincée
gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à soupe de vinaigre blanc distillé
125 ml (½ tasse) de crème sure ou aigre
¼ gros oignon rouge, coupé en dés fins
2 c. à soupe de persil plat ou d'aneth, finement haché
poivre noir fraîchement moulu

1 À l'aide d'un couteau à éplucher, peler le concombre sur la longueur en lanières pour créer un effet zébré. Couper les concombres en deux sur la longueur et épépiner avec une cuillère à melon. Couper chaque concombre en deux sur la largeur, puis en tranches de 6 mm (¼ po).

2 Mettre l'ail et ½ c. à café (½ c. à thé) de sel au fond d'un joli bol de service et réduire en une pâte. Ajouter le vinaigre et mélanger jusqu'à dissolution du sel. Incorporer la crème sure, suivie des tranches de concombre, de l'oignon et du persil. Assaisonner de nouveau de sel et de poivre au goût ; la salade doit être fortement assaisonnée. Réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

Tacos du berger

{ TACOS AL PASTOR }

Cette recette très mexicaine s'inspire des marchands libanais qui ont immigré au Mexique au début du siècle et qui y ont introduit la méthode de cuisson au tournebroche vertical. Le porc a remplacé l'agneau, les tortillas, le pain pita, et les piments forts et le rocou, les épices orientales et l'huile d'olive. L'innovation la plus remarquable a été d'insérer des tranches d'ananas en sandwich dans la viande ; l'ananas se marie exceptionnellement bien au porc et permet de contrebalancer les piments. **6 À 8 PORTIONS**

120 g (4 oz) de piments guajillo (20 à 24 piments) ou 75 g (½ tasse) de poudre de chili pure (voir Notes)
1 longe de porc d'environ 1,4 kg (3 lb)
2 oignons doux moyens, pelés et coupés sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po)
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé
3 c. à soupe de pâte de rocou (facultatif, voir Notes)
3 tomatilles ou 1 tomate mûre, hachées grossièrement
2 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 feuilles de laurier, émiettées
1 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de cannelle moulue
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'anis
1 c. à café (1 c. à thé) de thym séché
1 ananas frais mûr, pelé et coupé sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po)
20 à 24 tortillas de maïs (voir Notes)

LE POINT

OÙ : Mexique

QUOI : Des rognures croustillantes de porc mariné aux piments guajillo, puis grillé à l'ananas, servies sur des tacos

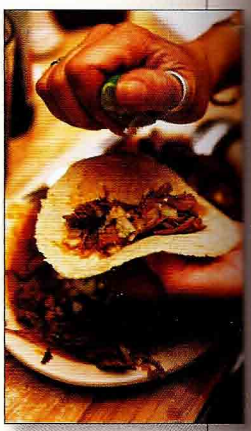
QUOI : Cuisson directe

PLANÈTE BARBECUE

Mexique : feu et fumée, du golfe au Pacifique

La Casa del Tikin Xik, Isla Mujeres, au large du Yucatán. À l'abri d'une *palapa* (abri de palmes), je mange de la *sierra* (thazard) aromatisée au *recado rojo* (marinade au rocou, à l'ail et au vinaigre), grillée sur un feu de bois flotté, enveloppée dans une tortilla et nappée de sauce piquante.

Trois civilisations — les Mayas, les Aztèques et les Espagnols — ont colonisé le Mexique et ont contribué à faire de sa cuisine au gril une des plus diversifiées du monde. Les Mayas utilisaient le *pib*, une fosse à feu recouverte de pierres encore en usage aujourd'hui dans la préparation de la *cochinita pibil* du Yucatán (porc épicé, en papillote de feuilles de bananier). Les Aztèques faisaient griller de la dinde, du maïs et des piments, et ils préparaient déjà des salsas et autres condiments complexes à base de noix, de fruits et de piment, similaires au *mole* d'Oaxaca. Les Espagnols ont transmis leurs propres ingrédients et leurs techniques culinaires à ce creuset de cultures, du bœuf à l'agneau en passant par le cumin et l'orange amère de Séville, de la distillation (que serait le barbecue mexicain sans tequila ?) à la grille en métal si pratique.



Quelques gouttes de jus de citron vert relèvent la carne asada *(viande de bœuf grillée).*

Les riches arômes de viande ou de poisson grillé sur charbon de bois sont omniprésents. Les maîtres grillardins mexicains manient les saveurs complexes avec art : les marinades, les épices à frotter, les papillotes de feuilles d'avocatier ou d'agave, les accompagnements de salsas, de légumes croustillants, de crème sure et de fromage fort n'ont plus de secrets pour eux.

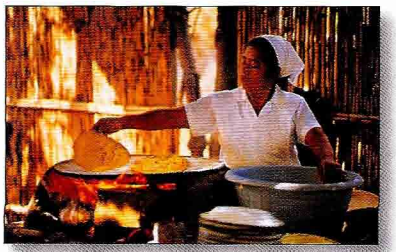
Au sud de la frontière américaine

Toutes les régions du Mexique ont leurs mets grillés, de la *carne asada* des zones d'élevage au *barbacoa* d'Oaxaca, en passant par les extraordinaires fruits de mer du littoral.

Tacos al pastor *dans une rôtissoire au charbon de bois.*

LES GRILS : Du *tambor*, une moitié de tonneau métallique remplie de braises, au *pib*, ou fosse à feu ; du tournebroche sur feu de bois aux feux ouverts de Monterey pour le rôtissage du chevreau (*cabrito*) ; des barbecues conventionnels à grille aux simples feux de camp, parfaits pour griller le vivaneau ou le homard. Et, pourquoi pas, une jante de roue remplie de braises pour l'improvisation.

LE COMBUSTIBLE : Charbon de bois, bois de mesquite ou de chêne.



La cuisson traditionnelle des tortillas: sur un comal (plaque à frire) sur feu ouvert.

LES ASSAISONNEMENTS : *Naranja agria* (orange amère), *adobos* (marinade piquante), *recados* (pâtes aromatiques rouges, vertes ou noires), laques à base d'*achiote* (rocou) à badigeonner sur la viande grésillante.

LES INCONTOURNABLES :

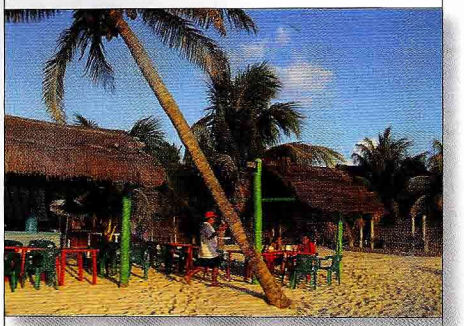
Le barbacoa : l'ancêtre du barbecue hérité des Indiens taïnos (page 15) : agneau en feuilles d'agave à Mexico, chevreau épicé et fumé à Oaxaca.

La *carne asada* : lamelles de bœuf et condiments divers sur tortillas.

La *cochinita pibil* : épaule de porc à la mode du Yucatán.

Le *poc chuc* : lamelles de porc aux oignons marinés dans du jus d'oranges amères et grillées.

Les *tacos al pastor* : (recette page 181).



Repas au bord de la mer à la Casa del Tikin Xik, Isla Mujeres, au large du Yucatán.

Le *tikin xik* : poisson à la mode du Yucatán.

LES CONDIMENTS : En voici une liste très partielle : le *pico de gallo* ou salsa traditionnelle de tomates, oignons, piments jalapeños et coriandre fraîche ; la *salsa borracha* ou salsa ivre à base de piment et de pulque (alcool d'agave) ; la salsa de piment chipotle ; la *salsa verde*, faite de tomatillos carbonisés ; la sauce *xni pec* ou « museau de chien », une salsa foudroyante de piments habañero grillés.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : À trois heures de Mérida, au fin fond du Yucatán, déjeunez en plein air au El Príncipe Tutul Xiú, à Maní, berceau du *poc chuc*.

LA BOISSON : *Sangrita*, margarita, pulque, bière mexicaine.

LA CURIOSITÉ : Le *barbacoa* du nord du Mexique (ou du sud-ouest du Texas) : tête de bœuf rôtie sous terre dans une fosse à feu. La viande est défaite en filaments et servie sur des tortillas.

LE POINT

LES FAITS : Comme pour le shawarma du Moyen-Orient qui l'a inspiré (voir la page 313), la viande ici est cuite sur un tournebroche vertical. Ceci comporte deux avantages : les jus de cuisson arrosent la viande de haut en bas, et la viande est découpée sur la croûte extérieure. Je vais supposer que vous n'avez pas un tel appareil et j'utilise la méthode de cuisson directe.

1 botte de coriandre fraîche, rincée, séchée, équeutée et déposée dans un joli bol de service
salsa au choix (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
3 à 6 h pour mariner le porc

1 Si des piments guajillo sont utilisés, les faire tremper 1 h dans un bol de 1 litre (4 tasses) d'eau tiède.

2 À l'aide d'un couteau très aiguisé, découper la longe de porc contre le grain en tranches rondes extrafines. Disposer la moitié des tranches d'oignon dans un grand bol ou une rôtissoire. Disposer les tranches de porc par-dessus, puis les oignons restants par-dessus celles-ci.

3 Égoutter les piments guajillo en réservant 250 ml (1 tasse) de liquide de trempage. Déchirer chaque piment et épépiner. Hacher les piments grossièrement et les mettre dans un mélangeur avec le vinaigre et le liquide de trempage réservé, puis réduire en une purée lisse. Si la poudre de chili est utilisée, la mettre dans un mélangeur avec 175 ml (3/4 tasse) d'eau et le vinaigre. Ajouter la pâte de rocou, les tomatilles, l'ail, les feuilles de laurier, le sel, le poivre, la cannelle, l'origan, le cumin, l'anis et le thym et réduire en une purée lisse et coulante. Sinon, on peut réduire les ingrédients en purée dans un robot culinaire mais en commençant par les ingrédients solides (les piments, les tomatilles, l'ail, etc.), puis en ajoutant les liquides dans un deuxième temps.

Découpage de la viande pour le tacos al pastor. Regardez l'ananas qui trône au sommet de la broche.

4 Verser la marinade sur le porc et les oignons en les retournant pour les enduire de liquide (on peut défaire la superposition). Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 3 à 6 h ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter le porc et les tranches d'oignon et jeter la marinade. Mettre les tranches d'ananas sur la grille chaude et griller 3 à 5 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées. Garder l'ananas au chaud sur un côté du gril ou sur un plateau. Mettre le porc et l'oignon sur la grille et griller 2 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

7 Transférer le porc, les oignons et l'ananas sur une planche à découper, en empilant plusieurs tranches de porc avec une tranche d'oignon et d'ananas. Trancher finement sur la largeur.

8 Réchauffer les tortillas sur le gril environ 30 sec par côté. Mettre un peu de porc, d'oignon et d'ananas tranché sur une tortilla. Garnir de coriandre et de salsa, si désiré. Plier la tortilla en deux et savourer.

NOTES : Le guajillo est un piment séché long et lisse de couleur rousse, au goût doux, fruité et terreux et d'intensité douce. On peut le trouver dans le rayon des produits mexicains au supermarché. Sinon, vous pouvez utiliser une poudre de chili pure du Mexique (dont le principal ingrédient est sans doute le piment guajillo).

La pâte de rocou est faite d'une graine aromatique de couleur rouille qui pousse dans les Tropiques.

Si vous trouvez des tortillas de maïs fraîches, vous pouvez les utiliser. On en trouve dans les marchés mexicains.

Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc

Une des constantes de la cuisine latino est le mélange sucré-salé, incarné ici dans un filet de porc farci aux pruneaux, bardé de bacon puis grillé. La moutarde est ma touche personnelle – vous pouvez l'omettre. Vous pouvez aussi le servir comme hors-d'œuvre, en coupant de petites bouchées de porc. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de filets de porc parés (2 à 3 filets)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe de moutarde de Dijon
240 g (8 oz) de pruneaux dénoyautés
225 g (½ lb) de tranches de bacon fumé
Farine de manioc grillée (facultatif ; voir recette page 186)

IL VOUS FAUT AUSSI
De la corde de cuisine

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais on peut farcir les filets plusieurs heures à l'avance.

1 Pour une cuisson au tournebroche, couper chaque filet en deux sur la largeur. (Laisser le filet entier pour une cuisson directe.) Faire une entaille profonde sur la longueur de chaque filet entier ou moitié de filet. L'entaille doit passer de l'autre côté sans traverser complètement et à 1,3 cm (½ po) de chaque extrémité. Ouvrir les entailles et assaisonner de sel et de poivre. Étendre la moutarde, le cas échéant, dans les entailles et remplir de pruneaux. Assaisonner l'extérieur de sel et de poivre.

2 Presser une tranche de bacon sous chaque filet ou moitié de filet. Presser d'autres tranches sur le dessus et sur les côtés et les ficeler avec de la corde de cuisine en deux ou trois endroits.

3 Pour griller: *Si la méthode de cuisson directe est utilisée,* préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Si un gril au charbon de bois est utilisé, réserver une section pour une zone refuge. Disposer les filets de porc sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté, 12 à 16 min au total, jusqu'à ce qu'ils soient dorés de tous côtés et cuits à l'intérieur. Si les écoulements de bacon provoquent des flambées, déplacer les filets vers la zone refuge.

Si une cuisson au tournebroche est utilisée, enfiler les moitiés de filet de porc sur le tournebroche sur la largeur. Préparer le gril pour une cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température élevée. Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche sur le gril et mettre le moteur en marche. Cuire les filets au tournebroche 20 à 30 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés à l'extérieur et cuits à l'intérieur.

4 Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans le gros bout du filet sans toucher au tournebroche, le cas échéant. Pour une cuisson à point-bien cuit, la température interne devrait être de 71°C (160°F).

5 Transférer les filets grillés sur une planche à découper et laisser reposer 2 à 3 min. Jeter la corde et couper les filets sur la largeur en tranches de 1,3 cm (½ po). Servir avec la Farine de manioc grillée.

LE POINT

OÙ : Porto Alegre, Rio Grande do Sol (Brésil)

QUOI : Un filet de porc farci aux pruneaux et bardé de bacon, cuit au tournebroche ou grillé sur le feu

COMMENT : Comme pour la plupart des viandes au Brésil, la méthode traditionnelle est la cuisson au tournebroche, un moyen qui a l'avantage d'arroser la viande de gras de bacon. Vous pouvez aussi griller les filets à l'aide d'une cuisson directe ; assurez-vous toutefois de réserver une zone refuge en cas de flambées.

LES FAITS : Le seul élément exotique (mais facultatif) de ce plat est son accompagnement : la farine de manioc rôtie à la poêle. Pourquoi se donner cette peine ? Cette farine est idéale pour absorber les jus des grillades brésiliennes et le rôtissage lui donne une texture croquante agréable en bouche. Il n'y a pas de substitut parfait mais de la chapelure grillée ou de la chapelure de pain azyme sont assez près de la marque.

Farine de manioc grillée

{ FAROFA }

Dans les menus des churrascarias dans le sud du Brésil, on trouve cette phrase: «com farinha» ou avec farine. Elle réfère à une sorte de farine brute à base de manioc que l'on fait rôtir et sauter avec du bacon et des oignons. De même qu'on peut tremper son bout de pain dans la sauce, les Brésiliens, surtout dans le sud du pays, aiment saupoudrer les viandes juteuses de farofa. **RENDEMENT D'ENVIRON 625 ML (2 ½ TASSES)**

4 c. à soupe (½ bâton) de beurre salé
2 tranches épaisses de bacon fumé, coupées en dés de 6 mm (¼ po)
4 oignons verts, les parties blanche et verte, parés et tranchés finement sur la largeur
40 g (¼ tasse) de poivron rouge ou jaune, coupé en dés fins
7 g (¼ tasse) de persil plat finement haché
320 g (2 tasses) de farine de manioc (voir Note), chapelure grillée ou chapelure de pain azyme

1 Faire fondre 1 c. à soupe de beurre dans une grande poêle à feu moyen-vif. Ajouter le bacon et cuire environ 3 min jusqu'à ce qu'il soit doré. Transférer le bacon dans une assiette tapissée de papier essuie-tout pour l'égoutter et jeter le gras sauf 2 c. à soupe dans la poêle.

2 Faire fondre les 3 c. à soupe de beurre restant à feu vif. Ajouter les oignons verts, le poivron et le persil et cuire environ 3 min jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Incorporer le bacon égoutté et la farine de manioc et cuire 3 à 5 min, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que la farine soit légèrement dorée et que le mélange dégage un arôme. Servir la farofa chaude ou à température ambiante. La farofa se conservera plusieurs jours.

NOTE : Vous trouverez de la farine de manioc dans les marchés brésiliens.

La racine et la farine de manioc sont à la base du farofa brésilien.

Steaks de porc « carrousel »

{ SCHWENKBRATEN }

LE POINT

OÙ : Sarrbrücken (Allemagne)

QUOI : Les meilleurs steaks de porc que vous ayez jamais mangés, assaisonnés d'oignon, de fines herbes et de paprika et grillés sur un feu de bois de hêtre.

COMMENT : Cuisson directe

La ville animée de Saarbrücken, à une jetée de pierre de la frontière française, possède l'une des méthodes les plus particulières de cuisson sur le gril et un secret bien gardé. Tout commence par le *schwenker,* un gril basculant et pivotant. Ce nom désigne également le maître du gril qui a perfectionné l'art de cuire le *schwenkbraten,* un steak de porc cuit sur ce gril. Ce qu'il faut savoir, c'est qu'en marinant les steaks de porc avec du paprika, des oignons et des fines herbes fraîches et en les grillant sur un feu de bois de hêtre, vous obtenez des grillades parmi les plus spectaculaires d'Europe. Servez-les avec un vin blanc vif de la rivière Nahe ou de la Moselle. **4 PORTIONS**

60 g (¼ tasse) de sel
7 g (¼ tasse) de paprika
4 c. à café (4 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de muscade moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de gingembre moulu
4 steaks de porc coupés dans le cou ou l'épaule de 240 à 300 g (8 à 10 oz) chacun, d'une épaisseur d'environ 2,5 cm (1 po), ou 680 g (1 ½ lb) de côtelettes épaisses
1 gros oignon doux, tranché finement
2 gousses d'ail, pelées et légèrement écrasées avec la lame d'un couteau
15 g (½ tasse) de fines herbes fraîches mélangées, hachées, dont du persil, du romarin, de la sauge et/ou du thym
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale telle que tournesol

IL VOUS FAUT AUSSI

2 tasses de copeaux ou morceaux de bois de hêtre ou chêne (facultatif), trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés, ou des bûches de hêtre pour faire un feu

PRÉPARATION PRÉALABLE

2 à 4 h pour mariner le porc

1 Mettre le sel, le paprika, le poivre blanc, le piment de la Jamaïque, la muscade et le gingembre dans un bol et mélanger. La quantité produite est plus qu'il faut pour cette recette mais ce sel à frotter se conserve dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sombre et peut être utilisé pour le porc, le poulet ou le bœuf.

2 Disposer les steaks dans un plat de cuisson juste assez grand pour les contenir en une couche et assaisonner généreusement des deux côtés du sel à frotter. Ajouter l'oignon, l'ail, les herbes mélangées et l'huile et retourner le porc plusieurs fois pour l'enduire des deux côtés de ce mélange. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 2 à 4 h ; plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. L'idéal est de griller sur un feu de bois de hêtre (voir la page 429 pour des indications sur les grillades sur feu de bois). On peut aussi utiliser des copeaux ou morceaux de bois pour ajouter un goût de fumée. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429).

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les steaks à fond et jeter la marinade (on peut laisser quelques morceaux d'oignons restés accrochés). Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Disposer les steaks sur la grille chaude et griller 4 à 6 min par côté, en les retournant une ou deux fois, jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés et cuits à l'intérieur. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir page 438). Servir immédiatement.

VARIANTE

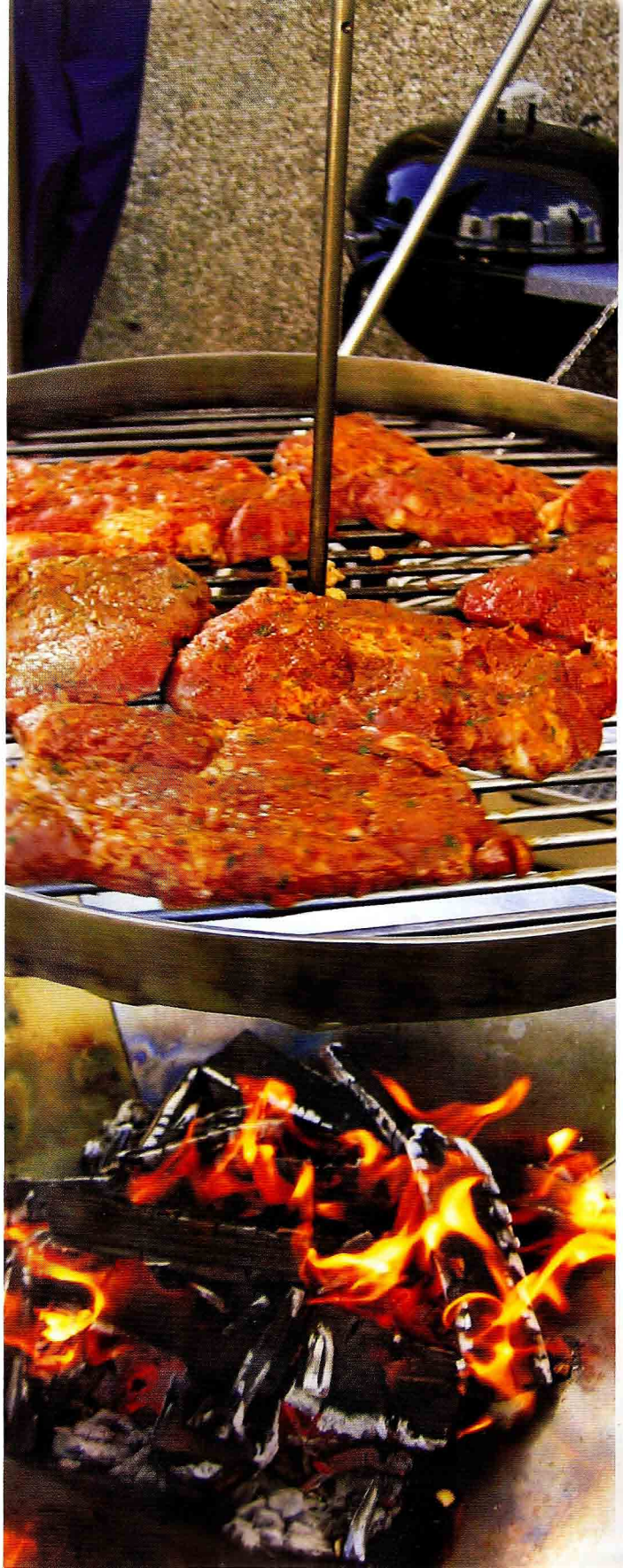
Spiessbraten grillés sur un gril « carrousel » : il s'agit de steaks de porc épais coupés dans le cou de porc que l'on fait griller sur un feu de bois à l'aide du gril « carrousel » et non du rôti de cou de porc de la page 177. Ces épais steaks juteux sont assaisonnés de sel, de poivre, d'oignon et de muscade (pour une touche de douceur). (Vous pouvez également griller des côtelettes de porc ou la longe partie des côtes de cette manière.)

4 PORTIONS

LE POINT

LES FAITS : La coupe de préférence pour le *schwenkbraten* est le cou de porc coupé en steaks d'une épaisseur d'environ 2 cm (¾ po). La coupe qui s'en rapproche le plus serait des steaks d'épaule de porc. Sinon, utilisez une longe de porc, des côtelettes ou la longe partie des côtes. Essayez de choisir la coupe avec le plus de gras, pour humecter la viande pendant la cuisson. Le combustible de choix est le bois de hêtre et l'on fait cuire les steaks sur un feu flamboyant et non de la braise. Mais même avec un gril au gaz sans copeaux, vous obtenez un résultat savoureux grâce à la marinade et aux sels à frotter.

Klaus Marx fait un feu dans l'un de ses grils de haute technologie.



125 g (½ tasse) de sel de table
2 c. à soupe de poivre blanc fraîchement moulu
1 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de muscade moulue
4 steaks de porc coupés dans le cou de 240 à 300 g (8 à 10 oz) chacun, d'une épaisseur d'environ 2,5 cm (1 po), ou 4 grosses côtelettes de porc épaisses coupées dans la longe ou les côtes, ou 680 g (1½ lb) de côtelettes coupées dans la longe partie des côtes
poudre d'ail
poudre d'oignon
Salade de radis longs blancs (page 179), pour servir
Pain de seigle allemand ou *bauerbrot* (facultatif), pour servir
Beurre aux herbes (page 155), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

2 tasses de copeaux ou morceaux de hêtre, de chêne ou autre bois dur, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés, ou des bûches de hêtre pour faire un feu

1 Mettre le sel, le poivre blanc, le poivre noir et la muscade dans un bol et mélanger.

2 Mettre le porc sur une plaque à pâtisserie et assaisonner chaque pièce généreusement des deux côtés avec le mélange de sel et de poivre. La quantité d'assaisonnement produite est plus qu'il faut pour cette recette. On peut l'utiliser avec toute coupe de porc (des côtelettes, par exemple), l'agneau ou le poulet et il se conserve bien dans un contenant hermétique dans un endroit frais et sombre.

3 Saupoudrer généreusement le porc de tous côtés de poudre d'ail et d'oignon pour ajouter une couche supplémentaire de saveur.

4 Préparer le gril pour une cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Disposer le porc sur la grille chaude et griller 10 à 15 min (un peu moins pour la longe partie des côtes) jusqu'à ce qu'il soit doré à l'extérieur et cuit à l'intérieur. Retourner la viande plusieurs fois pendant la cuisson. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir page 438).

5 Servir le porc grillé avec la Salade de radis longs blancs et le *bauerbrot* tartiné de beurre aux herbes.

ALLUME-FEU

L'homme de fer du gril allemand

KLAUS MARX a transformé son entreprise de barbecues en un véritable empire. Ses grils en acier inoxydable coupés au laser et soudés avec précision sont à faire rêver.

SAARBRÜCKEN, ALLEMAGNE

La plupart des grillardins dont il est question dans *Planète Barbecue* gèrent des restaurants ou des grilladeries. Klaus Marx, dont le surnom « Eisen » signifie « fer », travaille le métal. Il dirige l'une des plus importantes boutiques de barbecues de toute l'Allemagne, mais surtout, il conçoit et fabrique des grils, des *schwenkbraten*, qui sont de pures merveilles. Leurs lignes élégantes et leurs propriétés rappellent un autre chef-d'œuvre de la technologie allemande : la Porsche.

Marx est né à proximité de la capitale allemande de l'acier, Saarbrücken, une ville réduite en cendres durant la Deuxième Guerre mondiale. « On ne pouvait plus acheter de grils, dit-il, alors les gens s'en fabriquaient avec du métal de rebut. Et comme il n'y avait pas de charbon, ils les alimentaient avec du bois des forêts avoisinantes. » Le bois donne un feu « nerveux » et imprévisible. Pour compenser, les gens de la région ont conçu un gril unique : un foyer surmonté d'une grille circulaire suspendue à un trépied. On peut faire pivoter cette grille, la monter, la descendre et ainsi réguler la température de cuisson. « Ici, dit Marx, on apprend à faire des grillades avant d'apprendre à marcher. »

La ligne et les propriétés des grils de Klaus Marx rappellent un autre chef-d'œuvre allemand : la Porsche.

Klaus Marx prépare de la viande de porc sur une grille pivotante. L'air chaud que dégage le feu actionne un ventilateur qui, à son tour, fait pivoter la grille.

QUI : Klaus Marx

OÙ : Allemagne et ailleurs

TITRE DE GLOIRE : Fabricant de grils et propriétaire de la boutique Eisen Marx.

SPÉCIALITÉS : Biftecks de venaison et chutney aux prunes. Burgers de veau farcis au foie gras. Magrets de canard fumés à chaud. *Schwenkbraten* (biftecks de porc cuits sur une grille pivotante). *Schwenkbraten* (jarret de porc au tournebroche). *Spanferkel* (porc entier au tournebroche).

PROPOS :

- Liez-vous d'amitié avec votre boucher. Il vous réservera les meilleures coupes.
- Allez-y mollo avec l'assaisonnement. Ne camouflez pas le vrai goût de la viande.
- Rien de pire que de vouloir nourrir une foule avec un petit gril de rien du tout.

Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes

LE POINT

OÙ : Montevideo (Uruguay)

QUOI : Des steaks de porc grillés sur feu de bois et servis avec une sauce fruitée aigre-douce-piquante.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La coupe de porc utilisée ici, la matambrillo, est une sorte de bifteck de hampe coupé dans le flanc. Si vous vivez près d'un quartier avec une communauté uruguayenne ou argentine, vous pourriez en trouver. Sinon, utilisez un steak d'épaule de porc, des côtes campagnardes coupées dans l'épaule ou un bifteck de jambon frais (ou même des côtelettes de porc, en dernier recours).

La coupe de porc matambrillo, connue des Uruguayens et des Argentins, provient des muscles fibreux et plats du flanc et son manque de tendreté est largement compensé par sa saveur. La sauce uruguayenne pour le porc, comme la plupart des grandes sauces barbecue du monde entier, est à la fois sucrée, acidulée et épicée, le résultat d'une combinaison inattendue : des conserves de prunes et de la moutarde. Je donne une version plus épicée et une deuxième plus sucrée. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de steaks de porc
gros sel (cacher ou sel marin) ou sel d'ail
poivre noir fraîchement moulu
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (voir la recette ci-dessous)

IL VOUS FAUT AUSSI
2 tasses de copeaux ou morceaux de chêne (facultatif, voir Note)

PRÉPARATION PRÉALABLE
La sauce peut être préparée plusieurs heures à l'avance.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de griller sur un feu de chêne (voir la page 429 pour des indications sur les grillades sur feu de bois). Sinon, on peut ajouter des copeaux ou morceaux de bois au gril pour ajouter un goût de fumée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner généreusement les steaks des deux côtés de sel et de poivre. Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Disposer les steaks sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'ils grésillent et qu'ils soient dorés et cuits à l'intérieur. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir page 438).

3 Transférer les steaks grillés sur un plateau ou dans des assiettes et servir avec un peu de Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes versée sur chaque steak et le restant en accompagnement.

NOTE : Le combustible de choix en Uruguay est le chêne. Si un gril au bois n'est pas une option, ajoutez à tout le moins des copeaux ou morceaux de bois aux charbons ou à la boîte à fumée de votre gril au gaz.

Même si ce n'est pas fait en Uruguay, on peut obtenir un goût de fumée plus prononcé en faisant tremper les copeaux ou morceaux de bois 1 h dans de l'eau pour couvrir et égoutter avant l'utilisation.

Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes

Cette recette donne un rendement plus grand que la quantité requise mais elle se conserve dans un bocal au réfrigérateur. Elle est excellente avec

les grillades de porc et de volaille. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

VERSION N° 1 : ÉPICÉE

200 g (1 tasse) de conserves de prunes ou de pruneaux
125 ml (½ tasse) de moutarde de Dijon
250 ml (1 tasse) de vin rouge sec
3 c. à soupe de jus d'orange frais (extrait d'une grosse demi-orange)
1 c. à soupe de triple-sec ou autre liqueur à l'orange
60 g (2 oz) de pruneaux secs dénoyautés
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Mettre les conserves, la moutarde, le vin rouge, le jus d'orange, le triple-sec et les pruneaux dans une casserole épaisse non réactive et porter graduellement à ébullition à feu moyen-vif en fouettant. Réduire le feu à moyen et laisser mijoter doucement 8 à 12 min jusqu'à ce que la sauce soit réduite et savoureuse et que les pruneaux soient tendres. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la sauce doit être fortement assaisonnée. Laisser refroidir à température ambiante, puis recouvrir et réfrigérer si la sauce n'est pas utilisée immédiatement. Porter la sauce à température ambiante avant de servir ; on peut la préparer plusieurs jours à l'avance.

VERSION N° 2 : DOUCE ET SUCRÉE

500 ml (2 tasses) de vin rouge sec
300 g (1 ½ tasse) de conserves de prunes ou de pruneaux
60 ml (¼ tasse) de moutarde de Dijon
60 ml (¼ tasse) de jus d'orange frais (extrait d'une grosse orange)
2 c. à soupe de triple-sec ou autre liqueur à l'orange
60 g (2 oz) de pruneaux secs dénoyautés
2 c. à soupe de cassonade pâle ou de sucre roux
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Mettre le vin rouge, les conserves, la moutarde, le jus d'orange, le triple-sec, les pruneaux et la cassonade dans une casserole épaisse non réactive et porter graduellement à ébullition à feu moyen-vif en fouettant. Réduire le feu à moyen et laisser mijoter doucement 8 à 12 min jusqu'à ce que la sauce soit réduite et savoureuse et que les pruneaux soient tendres. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la sauce doit être fortement assaisonnée. Laisser refroidir à température ambiante, puis recouvrir et réfrigérer si la sauce n'est pas utilisée immédiatement. Porter la sauce à température ambiante avant de servir ; on peut la préparer plusieurs jours à l'avance.

Côtes de porc grillées portoricaines

Voici une version rapide de l'épaule de porc portoricaine (page 166) à base de côtes. On peut utiliser des côtes levées épaisses, des côtes de longe avec l'os et même des côtes campagnardes, des côtes allongées coupées dans l'épaule de porc. **4 PORTIONS**

4 côtes de porc de 240 à 300 g (8 à 10 oz) chacune, d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po)
1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge ou huile végétale
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à café (2 c. à thé) d'origan séché
2 c. à café (2 c. à thé) d'ail granulé
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de sauge séchée
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
2 c. à soupe de graines de rocou (facultatif)
Sauce barbecue pétillante (facultatif, voir la page 170)

1 Disposer les côtes de porc dans un plat de cuisson juste assez grand pour les contenir en une couche. Badigeonner les côtes légèrement d'huile d'olive des deux côtés.

LE POINT

OÙ : Porto Rico

QUOI : Des côtes de porc assaisonnées d'un sel à frotter ibéro-antillais et glacées à l'huile de rocou

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le rocou est une graine de couleur rouille avec un goût minéral terreux. Les Portoricains l'utilisent pour badigeonner. Si vous n'en trouvez pas, prenez un des substituts proposés à la rubrique Les faits de la page 168.

2 Mettre le sel, l'origan, l'ail granulé, le poivre et la sauge dans un bol et mélanger avec les doigts. Saupoudrer le sel à frotter sur les côtes de porc des deux côtés et le tapoter avec les doigts. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 15 à 30 min.

3 Préparer l'huile de rocou, en chauffant l'huile végétale dans une petite casserole. Ajouter les graines de rocou et cuire 2 à 4 min jusqu'à ce qu'un arôme se dégage, que les graines soient dorées et que l'huile devienne orange vif. Filtrer immédiatement l'huile dans un bol à l'épreuve de la chaleur. Jeter les graines de rocou.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les côtes sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller les côtes 4 à 6 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur. Tourner chaque côte d'un quart de tour après 2 min pour créer des marques de grillade quadrillées. Commencer à badigeonner les côtes avec l'huile de rocou ou l'huile végétale après 1 min; badigeonner plusieurs fois des deux côtés.

6 Transférer les côtes sur un plateau ou dans une assiette. Servir immédiatement avec la Sauce barbecue pétillante, si désiré.

Côtes levées de Kansas City

LE POINT

OÙ : Kansas City (É.-U.)

QUOI : Un des grands standards de la cuisine américaine, celui qui a rendu la ville de Kansas City célèbre : des côtes levées frottées aux épices, arrosées de cidre et de whiskey et grillées avec une sauce barbecue sucrée au goût de fumée.

COMMENT : Fumage ou cuisson indirecte

Voici une recette de côtes levées qui devrait faire partie du répertoire de tout maître du gril : des côtes levées de porc frottées aux épices, arrosées de cidre et de bourbon et badigeonnées de sauce barbecue à la cassonade et au bourbon. **4 PORTIONS POUR APPÉTITS GARGANTUESQUES ; 6 À 8 PORTIONS POUR APPÉTITS PLUS MODESTES**

2 carrés de côtes levées de 1,4 à 1,8 kg (3 à 4 lb) chacun
5 c. à soupe de sucre
4 c. à soupe de paprika doux
3 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à soupe de poivre au citron
1 c. à soupe d'ail granulé
175 ml (¾ tasse) de cidre
60 ml (¼ tasse) de bourbon
Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade (recette page 197)

IL VOUS FAUT AUSSI

Un atomiseur et un entonnoir ; 4 ½ à 5 tasses de copeaux ou morceaux de hickory ou autre bois dur si vous fumez les côtes levées, ou 3 tasses si vous les griller avec la méthode de cuisson indirecte. Trempez les copeaux ou morceaux 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttez-les ; un support à côtes levées (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

2 à 12 h pour mariner les côtes levées (facultatif)

1 Retirer la mince membrane du dos de chaque carré de côtes levées en suivant les indications de la photo n° 1 à la page 198.

2 Mettre le sucre, le paprika, le sel, le poivre au citron et l'ail granulé dans un bol et mélanger avec les doigts. Saupoudrer généreusement les côtes levées des deux côtés de ce sel à frotter en frottant les assaisonnements pour les faire pénétrer. On peut faire cuire les côtes levées à ce stade mais la saveur sera plus riche et plus complexe si on les recouvre et on les fait mariner au réfrigérateur au moins 2 h ou jusqu'au lendemain.

3 À l'aide d'un entonnoir, verser le cidre et le bourbon dans l'atomiseur. Agiter la bouteille pour mélanger.

4 *Si un fumoir est utilisé* (voir Note), le préparer selon les indications du fabricant et préchauffer à température basse (110 à 120°C ou 225 à 250°F). Lorsque le gril est prêt, mettre les carrés de côtes levées dans le fumoir, l'os vers le bas. Fumer les côtes 4 à 5 h jusqu'à ce qu'elles soient cuites à l'intérieur. Ajouter environ 1 ½ tasse de copeaux ou morceaux de bois à toutes les heures pendant les trois premières heures. Commencer à arroser les côtes levées avec le mélange de cidre et de bourbon après 1 h et une fois l'heure par la suite.

Pour les amateurs de sucré

Si vous aimez les côtes levées glacées et un peu sucrées, badigeonnez-les en fin de cuisson de sauce barbecue au bourbon et à la cassonade (ou au sucre roux). Si vous utilisez un fumoir, badigeonnez les côtes durant les 30 dernières minutes de cuisson. Si vous faites griller les côtes selon la méthode de cuisson à chaleur indirecte, badigeonnez-les durant les 5 dernières minutes de fumage, puis ramenez-les directement au-dessus du feu et poursuivez la cuisson jusqu'à ce que la sauce grésille et brunisse. Je préfère, quant à moi, servir les côtes et la sauce séparément.

Si une cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne (160°C ou 325°F). Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter 1 ½ tasse de copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Disposer les carrés de côtes levées au centre de la grille, l'os vers le bas, et fermer le couvercle. (Si le gril n'a qu'un espace limité, utiliser un support à côtes levées pour les tenir à la verticale.) Griller les côtes levées 1 h 30 à 2 h jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur mais assez tendres pour les défaire avec les doigts. Commencer à badigeonner les côtes levées avec le mélange de cidre et de bourbon après 30 min et badigeonner de nouveau toutes les 30 min jusqu'à ce qu'elles soient cuites. Après 1 h, si un gril au charbon de bois est utilisé, renouveler les charbons et ajouter 1 ½ tasse de copeaux ou morceaux de bois de plus.

5 Lorsque les côtes levées sont cuites, la viande aura rétréci de l'extrémité de l'os d'environ 1,3 cm (½ po) et sera suffisamment tendre pour se défaire avec les doigts. L'extérieur sera foncé, presque noir, mais pas brûlé.

6 Transférer les carrés de côtes levées sur un grand plateau ou une grande planche à découper et couper en deux ou en portions de 2 ou 3 os. Servir avec la Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade.

NOTE : La méthode authentique de Kansas City est d'utiliser un fumoir pour une cuisson lente à faible température qui confère à la viande sa tendreté remarquable et sa saveur intense de fumée. Toutefois, la cuisson indirecte convient aux personnes qui ont un gril au charbon de bois et non un fumoir. Vous obtenez des côtes levées bien croûtées, un anneau de fumée bien visible (une teinte rosée

LE POINT

LES FAITS : La côte levée traditionnelle à Kansas City est la côte levée de porc, charnue et très savoureuse quoique plus coriace et plus longue à cuire que les petites côtes levées de dos actuellement très en vogue. La recette demande des côtes levées. Vous pouvez utiliser des petites côtes levées de dos en réduisant le temps de cuisson de 30 pour cent.

PLANÈTE BARBECUE

États-Unis : le barbecue dans tous ses États

Cuisson du saumon du Pacifique chez les Indiens Makah de la péninsule Olympique, dans l'État de Washington.

Les habitants des États-Unis étaient des adeptes du barbecue bien avant la création des États qui composent le pays. Les Indiens de la côte du Pacifique grillaient du saumon en papillon ; les premiers colons fumaient et rôtissaient un abondant gibier ; les *vaqueros* venus du Mexique cuisaient des biftecks sur du bois de mesquite et des chevreaux à la broche. Dans le sud du pays, on faisait rôtir des porcs entiers au-dessus de tranchées remplies de braises — les premières fosses à feu.

Une des premières lois promulguées dans l'État de la Virginie interdisait l'usage d'une arme à feu dans les barbecues. Dans le journal intime de George Washington il est souvent question de cuisine au gril. Le repas de noces des parents d'Abraham Lincoln était un barbecue. Henry Ford a inventé la briquette de charbon de bois et c'est un ouvrier métallurgiste, Georges Stephen, qui est l'inventeur du premier gril rond à foyer profond, le Weber.

L'Amérique aux fourneaux

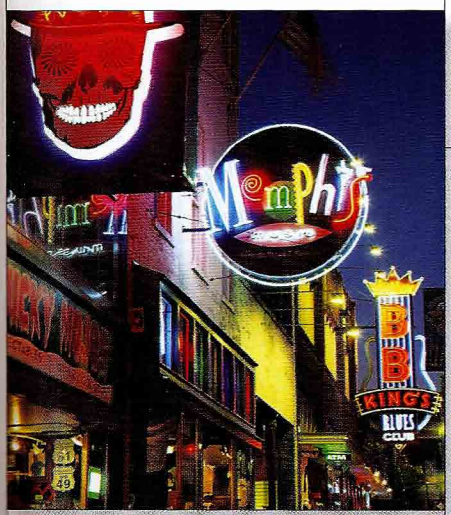
Les États-Unis possèdent une très riche tradition de la grillade. C'est le seul pays au monde où deux coutumes se sont enracinées : la cuisson sur gril et le fumage (barbecue).

Le barbecue traditionnel du sud des États-Unis: porcs entiers cuisant au-dessus d'une fosse remplie de braises.

Dans la plupart des pays, on cuisine au gril. Certaines contrées favorisent le fumage. Il n'y a qu'aux États-Unis que les deux traditions se sont fortement enracinées. En 1934, chez Delmonico, à New York, un hamburger se vendait 10 cents (deux fois le prix du roast beef). La révolution culinaire des années 1980 a introduit la cuisson sur gril dans les établissements haut de gamme et fait naître de nouveaux classiques : les artichauts et les huîtres sur feu de bois, et la pizza.

Le véritable barbecue, soit la lente cuisson de viandes sous une chaleur indirecte de faible intensité avec beaucoup de bois de fumage, est le plus important apport des États-Unis à l'univers de la cuisson sur feu nu. Ses préparations, nombreuses, varient selon les régions, et toutes produisent une viande d'une exquise tendreté, qui se défait à la fourchette ou avec les doigts. Et qui d'autre qu'un Américain pouvait imaginer le poulet grillé sur une canette de bière, l'ananas au tournebroche ou cet accoutumant dessert traditionnel des feux de camp qui a maintenant acquis ses lettres de noblesse, le *s'more* ?

LES GRILS : Plus de 84 pour 100 des familles américaines ont un barbecue : du gril rond à foyer profond au gril haut de gamme en acier inoxydable pouvant coûter plus de 10 000 $, en passant par la pierre et la fosse à barbecue dont la basse température (120 °C/250 °F) reste constante pendant quelque 16 heures. Parmi les plus originaux, on trouve le fumoir horizontal en forme de baril, originaire du Texas, et le « Gros Œuf Vert », ou *kamado*, en céramique.



Beale Street la nuit. C'est à Memphis (Tennessee) qu'on trouve les côtes levées les plus étonnantes de la planète Barbecue.

Plus grand le gril, meilleur le barbecue. Sur cette grille très chargée il y a de quoi nourrir la population de tout un quartier lors d'une fête estivale, à Pontiac (Michigan).

LES COMBUSTIBLES : Propane, charbon de bois et bois. La fumée de bois est l'âme du barbecue et les bois les plus utilisés sont le mesquite, le hickory, le chêne, le pommier, l'érable et le kiavi hawaiien.

LES ASSAISONNEMENTS : Aussi riches et variés que la population. L'assaisonnement de base consiste en sel, poivre, paprika et cassonade (sucre roux) à parts égales, avec parfois un ajout de moutarde sèche, de poudre de chili, de cumin, d'origan ou de poudre d'ail.

LES INCONTOURNABLES :

Les quatre grands :

Kansas/Missouri : côtes levées fumées à la mode du Kansas ; parures de pointes de poitrine.

Caroline du Nord : épaule de porc en filaments.

Tennessee : côtes de porc à la mode de Memphis

Texas : pointe de poitrine ou pointe d'épaule de bœuf fumée.

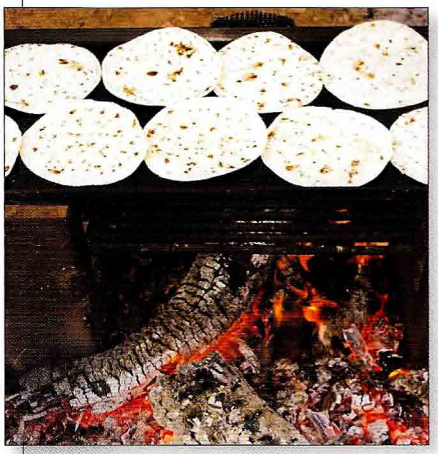
Autres spécialités régionales :

Alaska : saucisse de renne.

Californie : huîtres à la sauce au chipotle.

Connecticut : alose sur planche de chêne.

Hawaï : poulet *huli-huli* (au soya, rôti au tournebroche).



Les Texans font tout cuire sur un gril, même des crêpes.

Maine : *bean-hole beans*, haricots cuits toute une nuit dans une marmite en fonte déposée dans une fosse tapissée de charbons incandescents et recouverte de terre.

Maryland : sandwich d'intérieur de ronde de bœuf (noix) à la mode de Baltimore.

New York : poulet à la mode de Cornell.

Rhode Island : pizza sur le gril, spécialité du restaurant Al Forno, à Providence.

Dakota Sud : côtes levées fumées aux rafles de maïs.

Texas, Californie du sud, sud-ouest des États-Unis : *carnitas* (lamelles de bœuf à la mexicaine sur tortillas, avec guacamole, salsa et *pico de gallo*).

Wisconsin : saucisse Bratwurst à la moutarde allemande.

Une ancienne camionnette est garée devant un barbecue sur la mythique Route 66, au Texas.

LES CONDIMENTS : Pour la plupart des Américains, un barbecue sans sauce n'est pas un barbecue. Cette sauce varie selon les régions : liquide, piquante et vinaigrée ; épaisse, rouge et sucrée ; à la moutarde ; épaisse et à saveur de fumée ; à base de mayonnaise, de tomates ou de sauce Worcestershire et de beurre ; et la sauce *mojo* composée d'ail frit, de cumin et de citron vert, si prisée des Hispano-Américains. En accompagnement : fèves au lard plus ou moins piquantes ; salade de chou ; plusieurs sortes de galettes de farine de maïs.

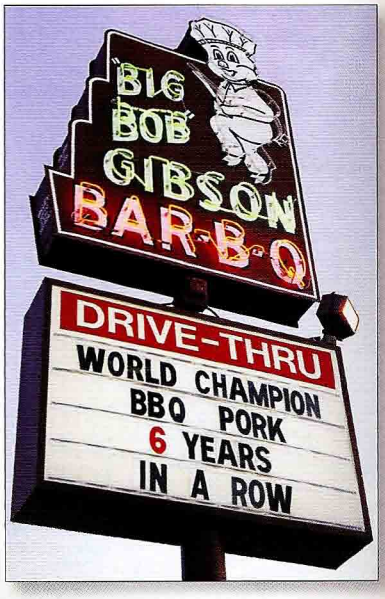
LES RESTAURANTS RECOMMANDÉS : Ils sont nombreux. En voici quelques-uns : Allen & Son (Chapell Hill, Caroline du Nord) pour le porc en filaments ; Charles Vergo's RendezVous (Memphis, Tennessee), berceau des petites côtes levées de dos ; Sonny Bryan's Smokehouse (Dallas, Texas) pour la pointe de poitrine de bœuf ; Big Bob Gibson Bar-B-Q (Decatur, Alabama) pour le poulet fumé avec sa sauce à la mayonnaise ; et Tillicum Village (Blake Island, près de Seattle) pour le saumon du Pacifique rôti sur un piquet de cèdre.

Pointe d'épaule de bœuf fumée à la mode du Texas.

POUR SUIVRE LA PISTE DU BARBECUE SANS SORTIR DE MANHATTAN : Rendez-vous au Blue Smoke, chez Daisy May's BBQ USA, au Hill Country, au RUB BBQ ou au Virgil's Real Barbecue.

LA BOISSON : Des vins ou des bières de microbrasseries de la Californie, de l'Oregon ou de l'État de Washington. Ou le Cheerwine, une boisson gazeuse de la Caroline du Nord.

LES CURIOSITÉS : Les Rocky Mountain oysters, ou « prairie oysters » — testicules de taureau grillés, une spécialité du Texas et du Colorado. Ou le mouton grillé du Kentucky (mais adulte, pas le tendre agneau).



Le restaurant Big Bob Gibson's : le meilleur porc grillé au monde et le seul et unique poulet fumé servi avec une sauce à base de mayonnaise.

juste sous la surface de la viande), un goût de fumée prononcé et une texture plus consistante et plus difficile à mastiquer qu'avec le fumoir. Bien que je vous recommande fortement de vous procurer un gril au charbon de bois pour fumer, vous pouvez utiliser des copeaux ou morceaux de bois avec un gril au gaz mais vous n'obtiendrez pas un goût aussi prononcé. Un autre avantage de la méthode indirecte est de pouvoir se mettre à table après à peu près deux heures.

Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade

Voici une sauce barbecue utilisée par les maîtres du gril à Kansas City depuis des décennies: épaisse, sucrée, tomatée, avec à peine une touche d'acide et une bonne bouffée de fumée de bois pour rehausser le goût de fumée de la viande. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

250 ml (1 tasse) de ketchup
60 g (¼ tasse) de cassonade ou de sucre roux bien tassé
60 ml (¼ tasse) de bourbon
3 c. à soupe de vinaigre de cidre, et un peu plus au besoin
3 c. à soupe de mélasse
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
1 c. à soupe de moutarde de Dijon
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'arôme de fumée liquide (voir Note)
1 c. à café (1 c. à thé) de sauce piquante telle que tabasco
½ c. à café (½ c. à thé) de poudre d'oignon
½ c. à café (½ c. à thé) de poudre d'ail
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

1 Mélanger le ketchup, la cassonade, le bourbon, le vinaigre de cidre, la mélasse, la sauce Worcestershire, la moutarde, l'arôme de fumée liquide, la sauce piquante, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et le poivre dans une casserole non réactive et fouetter.

2 Porter graduellement la sauce à bouillonnement lent à feu moyen et laisser mijoter 8 à 10 min jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et savoureuse. Rectifier l'assaisonnement et ajouter du vinaigre de cidre au besoin; la sauce doit être fortement assaisonnée. Transférer la sauce dans un bol ou dans des bocaux propres et laisser refroidir à température ambiante. Recouvrir et réfrigérer la sauce jusqu'à l'utilisation; porter à température ambiante lors de l'utilisation. La sauce se conserve au réfrigérateur plusieurs semaines.

NOTE : Contrairement aux croyances populaires, l'arôme de fumée liquide est un produit naturel distillé à base de fumée de bois et d'eau.

Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas

Le mot barbecue et la technique de fumage des aliments par cuisson barbecue tirent leur origine des Caraïbes (à la page 15, on explique la technique du 16e siècle), chez les Indiens taïnos, vivant dans ce qui est maintenant la République dominicaine. L'explorateur Colomb n'en parle pas dans son journal mais il a découvert plusieurs ingrédients du Nouveau Monde qui sont devenus indispensables aux maîtres du gril d'aujourd'hui, dont le piment chili, le piment de la Jamaïque et l'ananas. Les trois sont réunis dans ce plat qui s'inspire de la cuisine de Trinité-et-Tobago: de petites côtes levées de dos glacées de sauce à l'ananas. **4 PORTIONS**

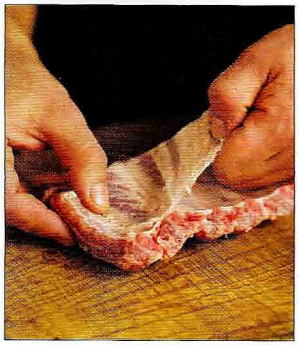
LE POINT

OÙ : Trinité-et-Tobago

QUOI : De petites côtes levées de dos frottées aux épices antillaises, badigeonnées de jus d'ananas, fumées aux piments de la Jamaïque et servies avec une sauce à l'ananas.

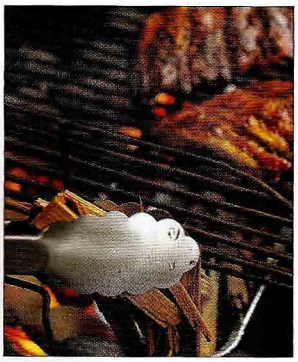
COMMENT : Cuisson indirecte

PRÉPARATION DES PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS

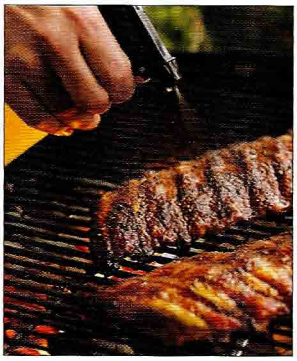


1. *Retirer la mince membrane du dos des côtes.*

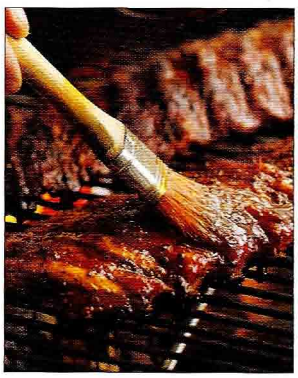
2. *Assaisonner avec le sel à frotter et frictionner pour le faire pénétrer.*



3. *Ajouter au feu les copeaux de bois trempés puis égouttés pour produire de la fumée.*



4. *Vaporiser les côtes de jus d'ananas pour les humecter et ajouter une autre couche de saveur.*



5. *Badigeonner de sauce barbecue à l'ananas quelques minutes avant la fin de la cuisson et faire griller les côtes directement au-dessus du feu.*

Petites côtes levées de dos des Caraïbes et leur sauce barbecue à l'ananas.

2 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à soupe de cassonade pâle ou de sucre roux
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) d'ail granulé
½ c. à café (½ c. à thé) de poudre d'oignon
½ c. à café (½ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de chili en poudre
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cannelle moulue
2 carrés de petites côtes levées de dos de 900 g à 1,1 kg (2 à 2½ lb) chacun
250 ml (1 tasse) de jus d'ananas
3 c. à soupe de vinaigre blanc distillé
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
Sauce barbecue à l'ananas (voir la recette page 199)

IL VOUS FAUT AUSSI

Un vaporisateur propre ; 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois, de préférence pommier ou autre arbre fruitier, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés ; 20 piments de la Jamaïque entiers (facultatif) ; un support à côtes levées (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

1 à 4 h pour saler la viande

1 Mettre le sel, la cassonade, le poivre, l'ail granulé, la poudre d'oignon, le piment de la Jamaïque moulu, le chili en poudre et la cannelle dans un petit bol et les mélanger avec les doigts en cassant les grumeaux.

2 Retirer la mince membrane sur le dos de chaque carré de côtes levées (voir la photo 1 ci-contre)

3 Saupoudrer les côtes levées des deux côtés de sel à frotter en le faisant pénétrer. Recouvrir d'une pellicule plastique et laisser reposer au réfrigérateur de 1 h à 4 h ; plus on les laisse reposer, plus la saveur sera riche.

4 Entre-temps, mélanger le jus d'ananas avec le vinaigre et la sauce Worcestershire dans un vaporisateur propre.

5 Préparer le gril pour une cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer le gril à température moyenne. L'utilisation d'un gril au charbon de bois est fortement recommandée pour le fumage. Le gril au gaz ne donnera pas un goût de fumée aussi prononcé.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois et les piments de la Jamaïque sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois et les piments de la Jamaïque, à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Mettre les carrés de côtes levées, l'os vers le bas, au centre de la grille au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle. (On peut utiliser un support à côtes levées pour tenir les côtes levées à la verticale et économiser de l'espace de cuisson.) Cuire les côtes levées environ 45 min.

7 Vaporiser les côtes levées des deux côtés avec le mélange à l'ananas. Fermer le couvercle de nouveau et continuer la cuisson 30 à 45 min de plus, 1 h 15 à 1 h 30 au total, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, cuites à l'intérieur et assez tendres pour se déchiqueter avec les doigts. Lorsque les côtes levées sont cuites, la viande aura rétréci du bout de l'os d'environ 6 mm (1/4 po). Vaporiser les côtes levées de nouveau à une ou deux reprises. Si un gril au charbon de bois est utilisé, il faut renouveler les charbons après 1 h.

8 Juste avant de servir, badigeonner les côtes levées des deux côtés de Sauce barbecue à l'ananas. Déplacer les côtes levées directement au-dessus du feu et les griller 1 à 3 min par côté jusqu'à ce que la sauce grésille et soit dorée. Attention de ne pas brûler les côtes levées.

9 Transférer les côtes levées sur un plateau ou une planche à découper. Laisser reposer 3 min, puis couper les carrés en deux ou en côtes individuelles. Servir immédiatement avec la Sauce barbecue à l'ananas restante.

Sauce barbecue à l'ananas

Voici une sauce goûteuse au goût sucré, fruité et fumé. **500 ML (2 TASSES)**

1 c. à soupe d'huile végétale
1 oignon moyen, coupé en dés (environ 150 g ou 1 tasse)
2 gousses d'ail, émincées
2 c. à café (2 c. à thé) de gingembre frais pelé et émincé
1 à 2 de piments Scotch Bonnet, épépinés et émincés
500 ml (2 tasses) de jus d'ananas, et un peu plus au besoin
200 g (1 tasse) d'ananas frais ou en conserve, coupé en dés fins
60 ml (¼ tasse) de rhum foncé, et un peu plus au goût
80 g (⅓ tasse) de cassonade foncée ou de sucre roux, et un peu plus au goût
60 ml (¼ tasse) de vinaigre blanc distillé
1 c. à soupe de sauce Worcestershire
½ c. à café (½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin), et un peu plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu, ou au goût
3 c. à soupe de feuilles de coriandre fraîche

1 Chauffer l'huile dans une grande casserole non réactive à feu moyen. Ajouter l'oignon, l'ail, le gingembre et les piments Scotch Bonnet et cuire environ 5 min jusqu'à ce qu'ils soient ramollis. Ne pas les laisser dorer.

2 Ajouter le jus d'ananas, l'ananas, le rhum, la cassonade, le vinaigre, la sauce Worcestershire, le sel, le poivre noir et le piment de la Jamaïque. Laisser mijoter assez vigoureusement 8 à 12 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce soit savoureuse et réduite du tiers.

LE POINT

LES FAITS : J'aime vaporiser les côtes levées de jus d'ananas pendant la cuisson. Pour ce faire, il vous faut un vaporisateur disponible dans les quincailleries. Vous pouvez aussi appliquer le mélange à l'ananas avec un pinceau pour le gril.

3 *Retirer la sauce du feu. Mettre 250 ml (1 tasse) de sauce* dans un mélangeur avec la coriandre. Pulser pour obtenir un mélange homogène. Retourner le mélange à la casserole et cuire à feu doux environ 5 min jusqu'à ce que les saveurs soient bien amalgamées. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu plus de jus d'ananas. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de cassonade, de rhum, de sel et/ou de piment de la Jamaïque au besoin. Si la sauce n'est pas utilisée immédiatement, on peut la recouvrir et la réfrigérer. La sauce peut être préparée jusqu'à 3 jours à l'avance. La porter à température ambiante avant de la servir.

Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel

LE POINT

OÙ : Siem Reap (Cambodge)

QUOI : Petites côtes levées de dos à l'ail et au gingembre servies avec une sauce à tremper au citron vert

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Anciennement, les petites côtes levées de dos étaient vraiment « petites ». Elles provenaient du Danemark et étaient si petites (340 à 450 g ou ¾ à 1 lb) qu'on pouvait les faire griller directement comme des côtelettes. C'est ce qu'on trouve au Cambodge. Vous pouvez griller des petites côtes de dos nord-américaines de pleine grandeur de cette manière en coupant chaque carré en deux *avant la cuisson*.

La cuisson des côtes levées est fortement influencée par la cuisine locale. En Asie, la saveur des côtes levées ne provient pas du feu de bois comme en Amérique du Nord mais des aromates de la région comme la citronnelle, le gingembre et la sauce de poisson. Voici une recette cambodgienne inspirée de cette tradition. **4 PORTIONS**

POUR LES CÔTES LEVÉES ET LA PÂTE ÉPICÉE

- **4 carrés de petites côtes levées de dos authentiques de 340 à 450 g (¾ à 1 lb) chacun, ou 2 carrés de petites côtes levées de dos américaines de 0,9 à 1,1 kg (2 à 2½ lb) chacun**
- **6 gousses d'ail, hachées grossièrement**
- **1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement**
- **1 c. à soupe de sucre**
- **1 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)**
- **2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu**
- **2 c. à soupe de miel**
- **1 c. à soupe de sauce soya**
- **1 c. à soupe de sauce de poisson asiatique ou sauce soya**

POUR LA SAUCE À TREMPER

- **4 c. à café (4 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)**
- **4 c. à café (4 c. à thé) de poivre blanc**
- **4 citrons verts juteux, coupés en deux**

PRÉPARATION PRÉALABLE
1 à 4 h pour mariner les côtes levées

1 Pour préparer les côtes levées et la pâte épicée : Au besoin, retirer la mince membrane du dos de chaque carré de côtes (voir la photo 1, page 198). Si des gros carrés sont utilisés, les couper en deux. Mettre les côtes levées dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour les contenir en une couche.

2 Mettre l'ail, le gingembre, le sucre, 1 c. à soupe de sel et le poivre noir dans un mortier et écraser les ingrédients avec un pilon pour faire une pâte. Sinon, réduire les ingrédients en purée dans un robot culinaire. Incorporer le miel, la sauce soya et la sauce de poisson. Étendre la pâte épicée sur les côtes levées des deux côtés. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 1 à 4 h ; plus on les laisse mariner, plus la saveur sera riche.

3 Préparer les ingrédients pour la sauce à tremper : Mettre 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et

PETITES CÔTES LEVÉES DE DOS GRILLÉES AU GINGEMBRE, À L'AIL ET AU MIEL

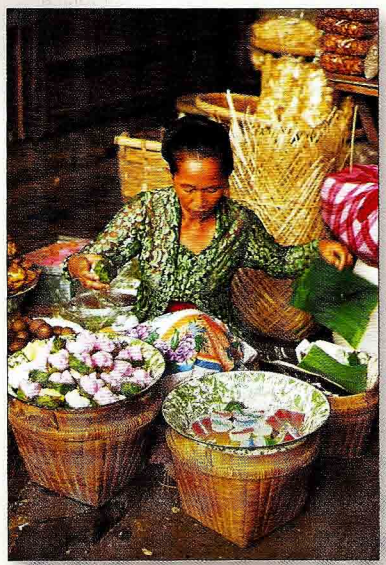
PLANÈTE BARBECUE

Indonésie : le barbecue en long et en large

L'expression anglaise mondialement répandue, *small is beautiful*, qui ne nécessite aucune traduction, n'est nulle part aussi bien représentée que dans le barbecue asiatique. Tandis que les Occidentaux aiment griller un porc entier et des biftecks de l'épaisseur d'une Bible, en Asie, on craque pour la finesse des *yakitori* qui s'avalent en deux bouchées. L'Indonésie, où la grillade est une obsession nationale, réunit le meilleur des deux mondes : macro et mini-barbecue.

Côté macro, le légendaire *babi guling* balinais, énorme porc entier farci de pâtes de piment très odorantes, de citronnelle, de curcuma, de galanga et d'autres aromates, puis rôti pendant une demi-journée au tournebroche sur des braises de coques de noix de coco.

Côté micro, les satés. L'Indonésie en offre une centaine de variétés, du *saté lalat* de Madura, à peine plus gros qu'un insecte, au *saté kalong* dont le nom évoque une espèce de chauve-souris, la roussette, dite *flying fox*. Les Indonésiens peuvent manger jusqu'à vingt ou



Marchande ambulante de sucreries.

17 508 îles et autant de grillades

En Indonésie, les musulmans mangent de l'agneau grillé et les hindous du porc, mais le barbecue est pour tous une expérience mystique.

Barbara et moi en compagnie de danseuses balinaises à l'occasion d'un spectacle-barbecue à Ubud.

trente de ces mini-satés en un seul repas.

Et n'oublions pas les poissons entiers, les crevettes géantes, le poulet en crapaudine, le canard ou les petites côtes de dos laquées au soya dont sont si friands les travailleurs expatriés de Kuta et d'Ubud, à Bali.

Rizières de Bali. Le riz est l'accompagnement de choix de la grillade dans cette région de la planète Barbecue.

Cuisson des satés sur du charbon de coques de noix de coco à Jakarta, capitale de l'Indonésie.

LES GRILS : Il y en a deux types : le long et étroit gril à satés avec une ou deux barres centrales où l'on peut appuyer les brochettes ; et le tournebroche sur lequel tourne le porc entier.

LE COMBUSTIBLE : Charbon de coques de noix de coco.

LES ASSAISONNEMENTS : Dans ces îles aux épices où le clou de girofle et la noix muscade valaient jadis leur pesant d'or, les piments forts, le tamarin, les feuilles de cari, le gingembre, le galanga et le curcuma dominent.

LES INCONTOURNABLES :

Le babi guling : Porc farci rôti au tournebroche.

Les satés : En voici quatre, parmi des centaines d'autres : *saté age*, bœuf haché à la coriandre ; *saté ayam*, poulet, sauce aux arachides et sauce au soya ; *saté buntel*, agneau haché à la coriandre et sa sauce au tamarin ; *saté tusuk*, chevreau au soya et à l'ananas.

Ibu Oka : on y prépare le meilleur babi guling *(porc rôti) d'Ubud.*

LES CONDIMENTS : Ils sont conçus pour surprendre les papilles gustatives et vont de la traditionnelle trempette aux arachides et à l'ail jusqu'aux nombreux *sambal* piquants, très piquants, ultra-piquants et carrément enragés.

LA MANIÈRE : La sauce soya, la sauce au piment, les oignons verts et l'ail frit qui accompagnent habituellement les satés sont mélangés pour former une trempette.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Ibu Oka, à Ubud (Bali), pour le *babi guling*. Toutes les cantines nomades et les bouis-bouis d'Indonésie pour les satés.

LA CURIOSITÉ : Le *bebek tutu*, une spécialité balinaise. Un canard entier enveloppé de feuilles aromatiques et cuit lentement au barbecue sur un feu enfumé.

Dégustation de satés et leur trempette aux arachides. Remarquez les brochettes de citronnelle à gauche.

1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc en monticule côte à côte dans 4 minuscules bols pour la sauce à tremper. Mettre 2 moitiés de citron vert près de chaque bol.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les côtes levées sur la grille chaude, l'os vers le bas, et griller 8 à 12 min par côté, un peu plus pour les côtes levées pleine grandeur, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à l'intérieur. Attention aux flambées et déplacer les côtes vers une autre zone du gril au besoin. Lorsque les côtes levées sont cuites, la viande aura rétréci des bouts de l'os d'environ 6 mm (¼ po).

6 Transférer les carrés sur une planche à découper et les couper en côtes individuelles, puis les disposer sur un plateau ou dans des assiettes pour servir. Juste avant de déguster, expliquer aux invités de presser 1 à 2 c. à soupe de jus de citron vert dans leur petit bol de sel et poivre blanc et de mélanger avec des baguettes. Cette sauce sert à tremper les côtes levées.

Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin

LE POINT

OÙ : Brésil

QUOI : De petites côtes levées de dos marinées à l'ail et au vin et cuites au tournebroche façon churrascaria (grilladerie brésilienne)

COMMENT : Cuisson au tournebroche

LES FAITS : Pour être tout à fait conforme, rôtissez la viande sur un feu de bois ou de charbon de bois. Vous pouvez aussi utiliser la méthode de cuisson indirecte (voir la variante page 205). En raison de la simplicité des assaisonnements, cette recette serait idéale avec une viande de porc vraiment savoureuse comme le porc Berkshire, parfois appelé par son nom japonais *kurobuta*.

S'il y a une coupe de viande qui incarne la philosophie des grillades d'un pays, ce sont les côtes levées. Contrairement aux États-Unis où les côtes levées sont sucrées, fumées et tendres, les Brésiliens les cuisent au tournebroche. Cette technique produit une tendreté maximale avec un minimum de gras, ce qui donne un résultat plutôt salé que sucré, mettant l'accent sur la saveur primordiale du porc. **2 À 4 PORTIONS**

2 carrés de côtes levées de dos de porc d'environ 1 à 1,1 kg (2 à 2 ½ lb) chacun
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
poivre au citron
1 oignon moyen, haché finement
3 gousses d'ail, hachées finement
15 g (½ tasse) de persil plat haché finement
125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale
Salsa campagnarde (facultatif, page 142), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 à 6 h pour mariner les côtes levées

1 Retirer la mince membrane du dos de chaque carré de côtes levées en suivant les indications de la photo n° 1 à la page 198.

2 Mettre les côtes levées dans un plat de cuisson non réactif ou une rôtissoire et assaisonner très généreusement des deux côtés de sel, de poivre et de poivre au citron. Parsemer les côtes levées des deux côtés d'oignon, d'ail et de persil. Verser le vin sur les côtes levées, suivi de l'huile, en retournant celles-ci plusieurs fois pour les enduire des deux côtés du mélange. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 4 à 6 h en les retournant plusieurs fois.

3 Égoutter les côtes levées et jeter la marinade. À l'aide d'un mince couteau aiguisé, percer des trous à toutes les 2 côtes dans l'un des carrés. Tourner la lame pour élargir les trous; *cela facilitera l'insertion du tournebroche. Répéter* avec l'autre carré. Enfiler les carrés sur le tournebroche en passant par les trous, à la manière d'un accordéon.

4 Préparer le gril pour une cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Mettre une grande lèchefrite au centre du gril directement sous le tournebroche.

5 Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche sur le mécanisme du gril, mettre le moteur en marche et fermer le couvercle. Cuire les côtes levées au tournebroche 40 min à 1 h jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, tendres et cuites à l'intérieur. Lorsque les côtes levées sont cuites, la viande aura rétréci de l'extrémité de l'os d'environ 6 mm (¼ po). Si désiré, pendant la dernière demi-heure de cuisson, badigeonner les côtes levées de gras prélevé dans la lèchefrite.

6 Transférer le tournebroche avec les côtes levées sur une planche à découper. Retirer délicatement le tournebroche et couper les côtes levées en sections de 1 ou 2 côtes. *Servir telles quelles ou avec la Salsa campagnarde* en accompagnement, si désiré.

VARIANTE

Méthode de cuisson indirecte : Une cuisson indirecte produira des côtes levées de texture et de saveur semblable à une cuisson au tournebroche (quoique moins croûtées). Puisque les Brésiliens n'utilisent pas la fumée de bois pour leurs grillades, vous pouvez utiliser un gril au gaz. (Bien entendu, si vous voulez un goût de fumée, vous pouvez toujours jeter quelques poignées de copeaux de bois dur, trempés puis égouttés, sur les charbons.)

Préparez le gril pour cuisson indirecte, mettez une lèchefrite au centre et préchauffez à température moyenne. Grillez les côtes levées, l'os vers le bas, 1 h 15 à 1 h 30, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur et pourtant assez tendres pour les défaire avec les doigts. Si vous utilisez un gril au charbon de bois, vous devrez renouveler les charbons de bois après 1 h.

Brochettes de porc en croûte de paprika

Le sel à frotter de cette recette est une semoule de maïs aromatisée au paprika, et les brochettes sont roulées dans ce mélange aux trois quarts de la cuisson, puis retournées sur le gril et badigeonnées d'huile. Le résultat est une croûte croustillante comme pour les escalopes viennoises. **4 PORTIONS**

POUR LE SEL À FROTTER À BASE DE SEMOULE DE MAÏS

- 250 g (1 tasse) de semoule de maïs fine
- 7 g (¼ tasse) de paprika doux
- 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

POUR LES BROCHETTES

- 680 g (1 ½ lb) d'épaule de porc
- 1 oignon moyen
- 180 g (6 oz) de bacon campagnard très fumé, coupé sur la largeur en morceaux de 2,5 cm (1 po)
- gros sel (cacher ou sel marin)
- huile végétale dans une bouteille compressible
- 250 ml (1 tasse) de kajmak, crème caillée, mascarpone ou crème sure (ou aigre) (facultatif, voir Note), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

- De petites brochettes en bambou ou métal; un bouclier d'aluminium (facultatif, voir la page 437)

LE POINT

OÙ : Belgrade (Serbie)

QUOI : Des brochettes de porc avec une croûte de paprika et de semoule de maïs

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : Le porc serbe est très savoureux, le résultat de petits élevages sur des fermes. Aux États-Unis, le porc Berkshire, un élevage patrimonial, est ce qui s'en rapproche le plus. Mais le clou de cette recette est le bacon serbe, un bacon intensément fumé – environ dix fois plus fumé que le bacon américain. Utilisez un bacon campagnard fumé naturellement.

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Pour préparer le sel à frotter : Mettre la semoule de maïs, le paprika, le sel et le poivre dans un bol peu profond ou une casserole et mélanger.

2 Pour assembler les brochettes : Couper le porc en cubes de 2,5 cm (1 po). Couper l'oignon en deux sur la largeur, puis en quartiers. Défaire les quartiers.

3 Enfiler les morceaux de porc sur les brochettes, en plaçant un morceau de bacon et un morceau d'oignon entre chacun. Remplir les brochettes au complet sauf pour 5 cm (2 po) à une extrémité pour les manipuler.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner les brochettes de sel et déposer sur la grille chaude. Griller les brochettes 2 à 3 min par côté, 8 à 12 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient cuites aux trois quarts. (Si des brochettes de bambou sont utilisées, glisser si désiré un bouclier d'aluminium sous les bouts exposés pour les empêcher de brûler.)

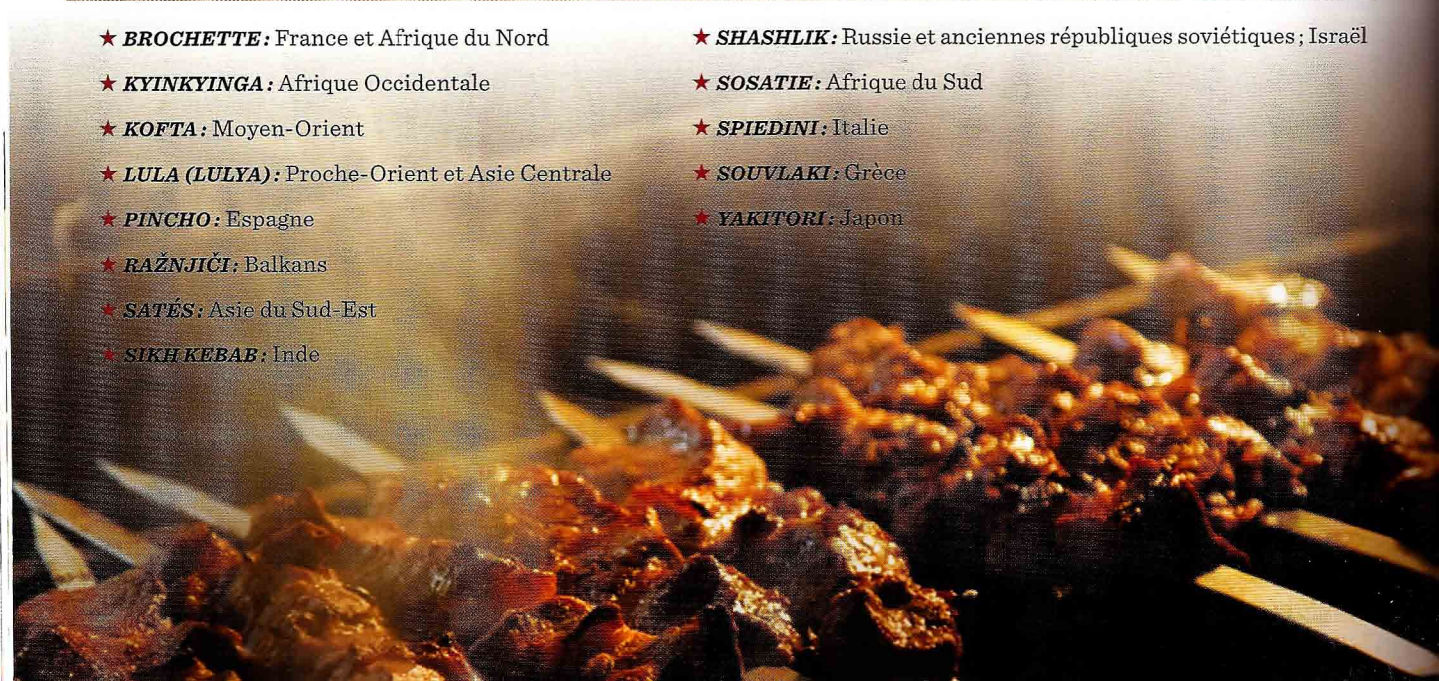
6 Rouler les brochettes dans la semoule de maïs en les retournant pour les enduire de tous côtés du mélange, puis secouer le surplus. Badigeonner chaque brochette d'un peu d'huile en la retournant pour l'enduire d'huile de tous côtés. Continuer de griller 1 à 2 min de plus par côté, 4 à 8 min au total, jusqu'à ce que la croûte soit dorée et les brochettes cuites à l'intérieur. Utiliser le test du pincement pour vérifier la cuisson (voir la page 438).

7 Servir les brochettes grillées immédiatement avec du *kajmak* ou autre garniture crémeuse, si désiré.

NOTE : Les grillades serbes sont traditionnellement servies avec une crème caillée épaisse (parfois sucrée, parfois amère) appelée kajmak. Vous en trouverez dans les marchés balkaniques, slaves et même moyen-orientaux. La crème sure, la crème aigre, la crème caillée et le mascarpone ont un goût très différent qui n'est quand même pas si éloigné.

KEBABS

★ ***BROCHETTE :*** France et Afrique du Nord
★ ***KYINKYINGA :*** Afrique Occidentale
★ ***KOFTA :*** Moyen-Orient
★ ***LULA (LULYA) :*** Proche-Orient et Asie Centrale
★ ***PINCHO :*** Espagne
★ ***RAŽNJIČI :*** Balkans
★ ***SATÉS :*** Asie du Sud-Est
★ ***SIKH KEBAB :*** Inde
★ ***SHASHLIK :*** Russie et anciennes républiques soviétiques ; Israël
★ ***SOSATIE :*** Afrique du Sud
★ ***SPIEDINI :*** Italie
★ ***SOUVLAKI :*** Grèce
★ ***YAKITORI :*** Japon



Brochettes sud-africaines

{ SOSATIES }

On trouve des brochettes de viande grillées partout dans le monde. La version du Cap Malais, comme tous les plats de viande de cet endroit, contient des fruits et du cari : les fruits (généralement des abricots) sont intercalés entre la viande, et le cari est utilisé pour parfumer la marinade et la sauce. Les habitants de Cap Malais sont les descendants d'esclaves javanais et malaisiens transportés au Cap pour travailler en construction navale et en agriculture du 17e au 19e siècle. **4 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Originaires du Cap Malais et maintenant appréciées partout en Afrique du Sud

QUOI : Brochettes de viande, de fruits séchés et de cari

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La recette traditionnelle utilise du porc et de l'agneau mais on peut les faire avec l'une ou l'autre viande.

450 g (1 lb) de filet de porc, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po)
225 g (½ lb) d'épaule d'agneau ou gigot d'agneau, coupé en cubes de 2,5 cm (1 po), ou 225 g (½ lb) de porc supplémentaire
3 à 4 c. à soupe de cassonade foncée ou de sucre roux
1 c. à soupe plus ½ c. à café (½ c. à thé) de poudre de cari
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de coriandre
2 c. à café (2 c. à thé) de graines de poivre noir
gros sel (cacher ou sel marin)
360 g (2 tasses) d'abricots séchés
1 oignon moyen, tranché finement, plus 1 oignon pelé
4 lanières de zeste d'orange de 1,3 x 5 cm (½ x 2 po), zesté avec un couteau économe
375 ml (1½ tasse) de vin rouge sec
125 ml (½ tasse) de vinaigre de vin rouge
60 ml (¼ tasse) d'huile d'olive extra-vierge
125 ml (½ tasse) plus 2 c. à soupe de crème épaisse (facultatif, voir Note)
3 tranches de bacon, coupées en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre
2 c. à soupe de confiture d'abricots, et un peu plus au goût

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes plates en métal ; un bouclier d'aluminium (facultatif, voir la page 439)

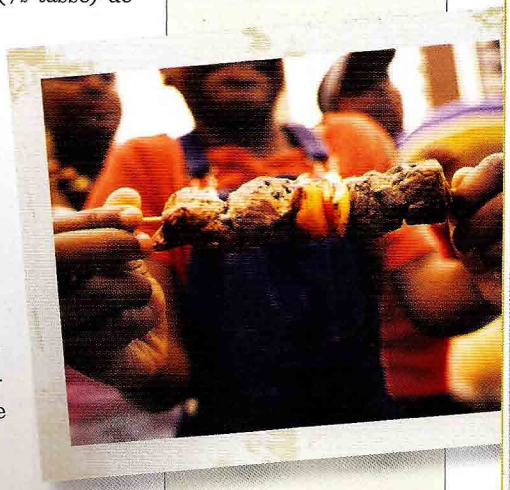
PRÉPARATION PRÉALABLE

2 h ou jusqu'au lendemain pour mariner la viande

1 Mettre le porc et l'agneau dans un grand bol ou plat de cuisson non réactif. Saupoudrer 2 c. à soupe de cassonade, 1 c. à soupe de poudre de cari et les graines de coriandre, grains de poivre et 1½ c. à café (1½ c. à thé) de sel sur la viande et mélanger pour l'enduire du mélange. Ajouter les abricots, les tranches d'oignon, le zeste d'orange, le vin rouge, le vinaigre de vin et l'huile d'olive et mélanger. Incorporer 125 ml (½ tasse) de crème. Recouvrir la viande et laisser mariner au réfrigérateur 2 à 4 h en la retournant plusieurs fois pour la parfumer uniformément. Plus on laisse mariner, plus la saveur sera riche (pour un goût de vin plus prononcé, laisser mariner jusqu'au lendemain).

2 Entre-temps, couper l'oignon pelé en deux sur la largeur, puis en quartiers. Défaire les quartiers.

3 Égoutter la viande marinée dans un grand tamis fin au-dessus d'une grande casserole. Retirer la viande et les



Un sosatie composé d'abricots, d'oignons et de bacon nichés entre des cubes de porc.

abricots du tamis et jeter les autres solides. Réserver la marinade. Enfiler la viande, les abricots, les oignons et les morceaux de bacon sur les brochettes en alternance en commençant et en terminant par un morceau de viande. Recouvrir et réfrigérer les brochettes jusqu'à l'utilisation.

4 Mettre la casserole avec la marinade sur un feu vif, porter à ébullition et laisser bouillir 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et réduite d'environ du tiers. Incorporer le beurre, la confiture d'abricots, 1 c. à soupe de cassonade et la ½ c. à café (½ c. à thé) de poudre de cari restante en fouettant. Si la crème a été utilisée dans la marinade, ajouter les 2 c. à soupe restantes à la sauce. Laisser la sauce bouillir 2 à 4 min de plus en fouettant jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et savoureuse. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de jusqu'à 1 c. à soupe de cassonade, de confiture d'abricots et de sel au besoin ; la sauce doit être un peu sucrée. Verser un quart de la sauce dans un petit bol pour badigeonner la viande.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les brochettes sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté, 8 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur. (Pour utiliser des brochettes de bambou, glisser un bouclier d'aluminium sous les bouts exposés pour les empêcher de brûler.) Utiliser le test du pincement pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Après 4 min, arroser les brochettes de sauce réservée à cet effet.

7 Servir les brochettes immédiatement. Désembrocher les brochettes dans des assiettes et napper d'un peu de sauce restante, réservant le reste pour servir à table.

NOTE : Anciennement, les Afrikaners ajoutaient de la crème sure (ou crème aigre) ou de la crème épaisse à la marinade pour un goût plus riche. La plupart des grillardins plus jeunes l'omettent.

Les *sosaties*

« Il n'existe sans doute aucune préparation plus résolument afrikaner », a dit l'écrivain gastronome sud-africain C. Louis Leipoldt. Actif dans les années 1930 et 1940, Leipoldt était à la cuisine afrikaner ce que James Beard ou M. F. K. Fisher sont à la cuisine américaine. Son essai publié en 1945 sur les *sosaties* de sa grand-mère Liesbet est un des meilleurs textes qu'on puisse lire sur la cuisine au barbecue. (Son livre, traduit en anglais mais non en français, porte le titre de *Food and Wine*). Leipoldt indique d'abord l'emplacement idéal pour mettre la viande à mariner (à l'ombre d'un mûrier), la meilleure coriandre à incorporer à la marinade (sans charançons), et les brochettes idéales (en bambou vert taillé à la main). Comme tous les écrivains gastronomes, Leipoldt ne transmettait pas des recettes, mais une sagesse puisée dans la cuisine en tant que mode d'expression d'une culture.

Roulade de porc au bacon et au fromage

{ ROLOVANI PUNJENI RAZNJICI }

LE POINT

OÙ : Serbie

QUOI : Des escalopes de porc bardées de bacon et farcies de fromage, grillées en brochette

COMMENT : Cuisson *directe*

Ces brochettes sont un mariage de deux des plats préférés du Monténégro : les roulades de bœuf et les brochettes balkaniques. La farce au fromage et la barde de bacon empêchent même les viandes maigres comme le filet de porc de sécher sur le gril. Et le bacon, le fromage, les cornichons et l'oignon imprègnent les roulades d'une abondance de saveurs.

BROCHETTES SUD-AFRICAINES | page 207

LE POINT

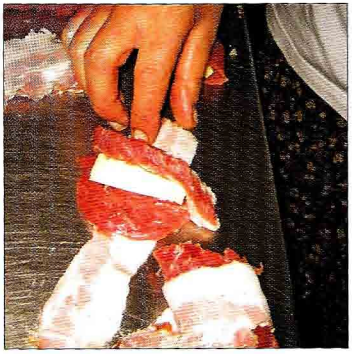
LES FAITS : La première fois que j'ai goûté à ce mets, on a utilisé du filet de porc mais il est aussi fréquent et aussi savoureux d'utiliser des cuisses de poulet papillon. L'équivalent le plus proche du fromage serbe en Amérique du Nord serait l'edam ou le gouda. Le gruyère ou le cheddar blanc sont aussi convenables.

680 g (1½ lb) de filet de porc
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
180 g (6 oz) de fromage légèrement relevé, edam, gouda ou gruyère, coupé en bâtonnets de 5 cm x 6 mm (2 x ¼ po)
1 oignon moyen, tranché finement sur la largeur, chaque tranche coupée en deux et séparée
12 à 16 cornichons entiers, ou 3 à 4 cornichons à l'aneth, chacun coupé en 4 lanières
240 g (8 oz) de bacon fumé tranché finement, coupé en morceaux de 10 cm (4 po)
250 ml (1 tasse) de kajmak, crème caillée, mascarpone, de crème aigre ou crème sure (facultatif, voir Notes), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes longues et plates en bambou ou en métal

PRÉPARATION DES ROULADES DE PORC AU BACON ET AU FROMAGE



1. *Rouler le porc autour du fromage, puis rouler le bacon autour du porc.*

2. *Enfiler la roulade sur la brochette en fixant le bacon en place.*

3. *Mettre les brochettes de roulades sur la grille.*

4. *Faire griller les roulades jusqu'à ce qu'elles soient grillées des deux côtés.*

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais on peut assembler et embrocher les roulades jusqu'à 4 h à l'avance.

1 Trancher le filet de porc finement en biseau pour obtenir des morceaux d'environ 8 cm (3 po) de longueur, 5 cm (2 po) de largeur et 3 mm (⅛ po) d'épaisseur; il est conseillé de congeler la viande partiellement avant de trancher (voir Notes). Assaisonner généreusement chaque morceau de porc de sel et de poivre.

2 Mettre une tranche de porc sur une surface de travail et disposer un bâtonnet de fromage, quelques morceaux d'oignon et un cornichon ou des lanières de cornichon le long d'un côté court. Rouler pour faire une roulade. Répéter avec les autres morceaux de viande, de fromage, d'oignon et de cornichons. Barder chaque roulade d'un morceau de bacon sur la largeur. Embrocher les roulades sur la largeur sur des brochettes plates, 4 à 6 roulades par brochette, en fixant en même temps le bacon sur chaque roulade.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. Laisser une section du gril non allumée pour faire une zone refuge.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les roulades sur la grille chaude et griller 4 à 6 min par côté jusqu'à ce que le bacon et le porc soient dorés à l'extérieur, que la viande soit cuite à l'intérieur et que le fromage soit fondu. En cas de flambée causée par le bacon, déplacer les roulades vers la zone refuge.

5 Transférer les roulades grillées sur un plateau ou dans des assiettes. Les désembrocher, napper de *kajmak* (crème caillée des Balkans), si désiré, et servir immédiatement.

NOTE : Pilonnez les tranches de porc entre deux épaisseurs de pellicule plastique avec un maillet ou rouleau à pâte pour obtenir une épaisseur de 3 mm (⅛ po).

ALLUME-FEU

La tornade monténégrine

« La tornade. » C'est ainsi que la famille, le personnel et la clientèle de Milica Perunović la surnomment. Il suffit de passer une demi-heure avec elle dans la cuisine tuilée de blanc du Čubura, son restaurant très fréquenté, pour comprendre pourquoi. En deux temps, trois mouvements, elle prépare des *ćevapčići* (les légendaires saucisses de veau et de porc haché de Serbie — recette page 258), des *teleći ražnjići* (brochettes de veau au bacon) et la *mućkalica* (ragoût très piquant de viande grillée et de pâte de piment des Balkans), sans parler de la merveilleuse *čubura* (une montagne de grillades mixtes). Tout cela en trente minutes à peine, sourire aux lèvres, sans jamais perdre son calme.

Ouvert en 2000 dans l'ancien quartier turc de Belgrade, le Čubura peut recevoir quarante-huit convives dans sa salle rustique où des paniers suspendus aux poutres évoquent une ancienne ferme des Balkans. Comme dans toutes les bonnes rôtisseries serbes, deux tonnelles sont aménagées en salle à manger d'été. Mais l'âme du restaurant, c'est son gril, un foyer surélevé où Milica et ses deux assistantes mettent à griller les coupes les plus variées de porc et de veau, ainsi que des abats.

Née à Nikšić, dans le Monténégro, Milica a fréquenté l'école culinaire et s'est perfectionnée à Belgrade. « Ma famille adore manger. Je n'avais pas le choix ! » C'est elle qui a eu l'idée du restaurant Čubura. Si son mari, ses fils et leurs épouses en partagent la gestion, il est clair que Milica mène la barque.

À partir de quelques ingrédients de base — bacon fumé, jambon salé, fromage fort et piments incendiaires — la tornade du Monténégro crée des plats qui ont beaucoup de caractère et de complexité. « Nous faisons tout *à la carte* et *à la minute*, dit-elle. La viande des *ćevapčići* est hachée le jour même. Les viandes sont coupées, les farces préparées, les brochettes assemblées au fur et à mesure des commandes. Tout est frais, tout est produit localement. » Quand on lui demande ce qui fait la grandeur d'un maître grilleur, Milica répète trois fois « la pratique ». « Faites ce que vous aimez et aimez ce que vous faites », dit-elle pour conclure.

Milica Perunović. La concentration d'un rayon laser, la rapidité de l'éclair et une détermination à toute épreuve.

QUI : Milica Perunović

OÙ : Née au Montenegro. Vit et travaille en Serbie.

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire du fameux restaurant de Belgrade, le čhubura.

SPÉCIALITÉS : Les *ćevapčići*, ou saucisses de viande hachée épicée ; les *pljeskavice*, ou hamburgers bosniens surdimensionnés ; les *rolovani ćevapčići*, ou brochettes de viande hachée farcie d'ail, de piment et de fromage ; les *rolovani punjena vecalica*, ou roulades de porc au jambon et au fromage ; la *muckalica*, ou ragoût piquant de viandes grillées et de pâte de piment ; et la *chubura*, une généreuse assiettée de grillades mixtes que se partagent tous les convives.

LES PROPOS :

- La cuisine au gril est une question d'instinct. Il faut « sentir » le feu.
- Connaissez bien vos viandes. Chaque animal, chaque coupe, grille différemment.
- Soyez constant. Efforcez-vous de toujours préparer le feu, de contrôler sa chaleur et de faire griller la viande de la même façon.
- Ne substituez pas une viande à une autre. Respectez l'intégrité du mets d'origine.

Cochon entier à la manière des îles grecques

LE POINT

OÙ : Grèce

QUOI : Un cochon de lait entier assaisonné d'origan, de feuilles de laurier et de citron et cuit au tournebroche sur du charbon de bois

COMMENT : Cuisson au tournebroche

LES FAITS : Votre premier défi est de vous procurer un cochon entier. Ensuite, il faut trouver un tournebroche de taille pour le cuire. Pour le cochon, faites connaissance avec un boucher ou demandez à un restaurateur que vous fréquentez souvent de vous en commander un. Pour le tournebroche, on peut les louer d'un service de location ou d'un traiteur.

Il y a des expériences culinaires si remarquables qu'elles sont inoubliables. Tel a été le cas pour moi sur l'île de Kéa en Grèce où j'ai dégusté un cochon de lait rôti au tournebroche : la peau normalement coriace transformée en gaufrettes au beurre croustillantes et cristallines, la viande savoureuse et assez tendre pour la couper avec une assiette, le parfum subtil d'origan grec et assez de gras pour se lécher les babines avec bonheur. **18 À 24 PORTIONS (180 À 240 G OU 6 À 8 OZ DE VIANDE CUITE PAR PERSONNE)**

150 g (½ tasse) de gros sel (cacher ou sel marin)
10 g (⅓ tasse) d'origan grec séché, émietté
7 g (¼ tasse) de grains de poivre noir moulu grossièrement ou concassé
250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge, de préférence grecque
250 ml (1 tasse) de vin blanc sec, de préférence grec
1 petit cochon de 11,4 à 14 kg (25 à 30 lb), éviscéré et préparé
2 citrons, coupés en deux et épépinés, plus 4 citrons coupés en quartiers, pour servir (facultatif)
6 feuilles de laurier
pain grec grillé à l'origan (facultatif, page 92), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Une aiguille à brider et une corde de coton robuste ; du fil de fer ou fil à tableau à un brin (facultatif) ; une pince ; 9 à 14 kg (20 à 30 lb) de charbon de bois ; un grand tournebroche ; plusieurs lèchefrites d'aluminium jetables ; une racle pour le gril ou binette à jardin pour racler les charbons de bois ; une table de travail assez grande pour contenir le cochon grillé ; et surtout, un aide-cuisinier

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais il faut compter 30 min pour fixer le cochon sur le tournebroche et 5 à 6 h pour la cuisson.

1 Mettre le sel, l'origan et le poivre dans un petit bol et mélanger avec les doigts.

2 Mettre l'huile d'olive, le vin blanc et 2 c. à soupe de sel à frotter à l'origan dans une casserole profonde ou un bol et fouetter. Réserver pour badigeonner.

3 Assaisonner généreusement l'intérieur du cochon

Phillipas Maroulis prépare un cochon entier pour le tournebroche.

Des cochons et des agneaux entiers au tournebroche dans une hasapotaverna *grecque (taverna du boucher).*

avec environ un tiers du sel à frotter à l'origan restant. Mettre les demi-citrons et les feuilles de laurier dans la cavité. Assaisonner les parties exposées de la viande, la gorge par exemple, avec un peu de sel à frotter à l'origan. Fixer le cochon sur le tournebroche et le brider fermement avec l'aiguille à brider et la corde de cuisine ou le fil de fer (voir les indications de la page 214). À l'aide de corde de cuisine ou de fil de fer, attacher fermement les pattes au cochon en tournant autour du tournebroche. La pince permettra d'enfiler l'aiguille par la peau coriace.

4 Allumer le charbon de bois et laisser brûler pour faire une braise. Allumer le premier lot de charbons dans une cheminée d'allumage, puis ajouter des charbons au besoin.

5 Préparer le gril pour une cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant. Mettre une rangée de lèchefrites d'aluminium le long du centre du gril sous le tournebroche et parallèle à celui-ci. Disposer une rangée de charbons de bois allumés de part et d'autre des lèchefrites. Entasser les charbons plus généreusement à l'endroit des épaules et des cuisses et un peu moins au centre. Note : sur certains tournebroches, il faut entasser les charbons de bois sur un seul côté.

6 Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche sur le gril (il faut s'y prendre à deux). Mettre le moteur en marche et cuire le cochon au tournebroche jusqu'à ce que la peau soit très foncée et croustillante et la viande cuite à l'intérieur. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson. La température interne devrait être de 88 à 91°C (190 à 195°F) dans la partie la plus charnue de l'épaule et de la cuisse sans toucher à l'os. Ajouter des charbons de bois frais au besoin pour alimenter le feu. Si des charbons de bois en blocs sont utilisés, ils peuvent être ajoutés directement au feu. Si des briquettes sont utilisées, les allumer d'abord dans une cheminée d'allumage. Entasser, racler ou déplacer les charbons de bois au besoin à l'aide d'une racle ou binette pour assurer une cuisson égale. Le temps de cuisson variera en fonction du cochon, du tournebroche, de l'altitude et de la température. Normalement, il faut compter 5 à 6 h.

7 Commencer à badigeonner le cochon avec le mélange d'huile d'olive après 1 h 30, puis toutes les 30 min. On peut également l'arroser avec les jus écoulés. Saupoudrer un peu de sel à frotter à l'origan sur l'extérieur du cochon pendant la cuisson, en en réservant environ la moitié du restant.

8 Disposer plusieurs grandes planches à découper sur la table de travail ou la couvrir de papier pour boucherie ou papier d'aluminium. Transférer le cochon rôti sur la table de travail, retirer le tournebroche et laisser reposer, lâchement recouvert de papier d'aluminium, pendant environ 20 min. Si le Pain grec grillé à l'origan est servi avec le porc, le faire griller à ce stade.

9 Découper le porc tel que décrit à la page 215, ou le hacher en morceaux de 5 cm (2 po) à l'aide d'un couperet. Assaisonner la viande avec le sel à frotter à l'origan restant ; il n'est pas nécessaire de l'utiliser au complet. S'assurer que chaque assiette comprend de la viande et de la peau. Servir avec des quartiers de citron, si désiré, et le pain grillé en accompagnement, si désiré.

NOTE : *On peut enlever ou laisser les pattes.*

Le nœud de chirurgien

Il n'est pas nécessaire d'être neurochirurgien pour cuisiner sur le feu, mais dans un grand nombre de préparations il faut savoir brider une volaille, ficeler un rôti en cylindre, barder des filets mignons (tournedos), bref, il faut savoir faire des nœuds qui ne se déferont pas pendant la cuisson. Il existe plusieurs nœuds de boucher faciles à faire, mais difficiles à expliquer. Il y a quelques années, un de mes étudiants, le Dr John Wiley, de Virginie, m'a enseigné un nœud rapide et facile, le nœud de chirurgien. Je l'utilise depuis ce jour.

1. Ramener la ficelle au-dessus de la pièce à brider. Faire une boucle en tournant un bout de la ficelle sur l'autre comme pour nouer des lacets de chaussures.

2. Répéter l'opération une seconde fois, dans le même sens, toujours comme pour nouer des lacets de chaussures.

3. Serrer. Le second tour maintiendra la ficelle en place pendant que vous ajusterez la pièce et réglerez la tension.

4. Nouer enfin les deux bouts de la ficelle sur les deux tours précédents en faisant un tour simple, comme pour ficeler un colis. Couper l'excédent avec des ciseaux. Et voilà tout.

Deux autres façons de cuire un cochon entier

Les Allemands et les Indonésiens sont connus pour leur technique de cuisson du cochon entier. Voici deux recettes très différentes mais aussi spectaculaires l'une que l'autre. Pour griller une épaule de porc de 2 à 3 kg (5 à 7 lb) de la même façon, réduisez tous les autres ingrédients du tiers et suivez les indications pour la cuisson au tournebroche d'une épaule de porc à la page 175. **DONNE 2 RECETTES DE 18 À 24 PORTIONS**

Cochon entier à l'allemande

POUR LE SEL À FROTTER MOUILLÉ ET LE COCHON

2 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à soupe de gingembre moulu
2 c. à soupe de poudre de cari
2 c. à soupe de coriandre moulue
2 c. à soupe de marjolaine séchée
2 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne
175 à 250 ml (¾ à 1 tasse) d'huile végétale
1 petit cochon de 11,4 à 14 kg (25 à 30 lb), éviscéré et préparé

POUR LA GLACE AU MIEL ET À LA BIÈRE

8 c. à soupe (1 bâton) de beurre salé
3 c. à soupe de gingembre frais pelé, émincé
250 g (1 tasse) de miel
250 ml (1 tasse) de bière brune

Préparer le sel à frotter mouillé en mélangeant le sel, le gingembre moulu, la poudre de cari, la coriandre, la marjolaine, le poivre noir et le poivre de Cayenne dans un bol, en y ajoutant suffisamment d'huile pour obtenir une pâte épaisse et parfumée. Mettre un tiers du sel à frotter mouillé dans la cavité du cochon et l'étendre avec une spatule. Étendre le sel à frotter restant sur tout l'extérieur du cochon. (Si possible, recouvrir le cochon et le laisser mariner au réfrigérateur ou dans une glacière remplie de glace 12 à 24 h.)

Comment embrocher un porc ou un agneau entier

La première chose à faire — et la plus difficile — lorsqu'on s'apprête à cuire un petit porc entier au tournebroche (ou un agneau, ou tout autre quadrupède) est d'embrocher l'animal. Cette étape est importante, car étant creux, le porc entier mal assujetti glissera et sa rotation sera irrégulière. La peau craquellera et la cuisson inélégante aura l'air d'avoir été faite par un amateur. Voici comment embrocher correctement un porc.

1. Insérer la broche par la cavité buccale, la pousser et la faire ressortir à l'autre extrémité. S'assurer qu'un fourchon est déjà fixé à la broche avant d'insérer celle-ci dans l'animal.

2. Assujettir l'animal à la broche au moyen d'une aiguille à brider et de ficelle de coton épaisse. En commençant au-dessous du cou, piquer l'aiguille dans la peau tout près de la colonne vertébrale et la faire ressortir à l'intérieur. Enrouler la ficelle autour de la broche, piquer l'aiguille en sens inverse pour qu'elle ressorte de l'autre côté de la colonne vertébrale, vis-à-vis la première piqûre. La peau du porc est dure : des pinces facilitent l'entrée et la sortie de l'aiguille.

3. Fixer solidement la viande à la broche avec la ficelle en utilisant un nœud de chirurgien (page 213).

4. Répéter l'opération pour former une deuxième attache à 2,5 cm (1 po) de la première, et ainsi de suite, jusqu'à ce que le porc soit complètement assujetti à la broche sur toute la partie de sa colonne vertébrale accessible par l'intérieur.

5. Insérer les assaisonnements à l'intérieur de l'animal. Avec l'aiguille à brider, de la ficelle ou un fil métallique, coudre solidement l'ouverture pour la refermer. Cette opération garde les assaisonnements à l'intérieur et favorise un rôtissage uniforme.

6. Fixer le second fourchon à la broche et resserrer les vis avec des pinces. Le porc est prêt à cuire.

NOTE : On peut utiliser du fil de fer simple pour attacher le porc à la broche. Il faut alors percer un trou avec l'aiguille à brider, y pousser le fil, puis tourner celui-ci avec des pinces pour bien le serrer.

Un peu avant la cuisson, préparer la glace : Faire fondre le beurre dans une casserole épaisse à feu moyen. Ajouter le gingembre frais et cuire environ 2 min jusqu'à ce qu'il dégage un arôme sans être doré. Incorporer le miel et la bière et laisser bouillonner 2 min. Réserver la glace. La réchauffer au besoin si le beurre durcit.

Fixer le cochon sur le tournebroche et rôtir tel que décrit aux étapes 3 à 7 des pages 212-213. Commencer à badigeonner le cochon avec la glace au miel et à la bière après environ 1 h 30, puis le badigeonner toutes les 30 min. Lorsque le cochon est cuit, le transférer sur une table de travail et retirer le tournebroche. Recouvrir lâchement d'une tente de papier d'aluminium et laisser reposer environ 20 min avant de le découper tel que décrit ci-dessus, de le trancher ou de le hacher. Servir en badigeonnant le porc de glace au miel et à la bière.

Cochon entier aux épices balinaises

Le *babi guling* ou cochon rôti de Bali est traditionnellement servi avec une salade de doliques asperges.

16 gousses d'ail, hachées grossièrement
8 échalotes, hachées grossièrement
8 tiges de citronnelle, parées et hachées grossièrement
8 à 16 petits piments asiatiques tels que piments thaïs, ou 4 à 8 piments serrano, épépinés et hachés grossièrement
1 morceau de 8 cm (3 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
1 morceau de 8 cm (3 po) de galanga frais, ou la même quantité de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
75 g (¼ tasse) de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à soupe de poivre noir fraîchement moulu
1 morceau de 5 cm (2 po) de curcuma frais, pelé et haché grossièrement, ou 1 ½ c. à soupe de curcuma moulu
1 petit cochon de 11,4 à 14 kg (25 à 30 lb), éviscéré et préparé
250 ml (1 tasse) d'huile végétale (huile de noix de coco au Bali)
Salade balinaise (facultatif, voir la recette page 216), pour servir

Mettre l'ail, les échalotes, la citronnelle, les piments, le gingembre, le galanga, le cas échéant, le sel, le poivre noir et le curcuma dans un robot culinaire et réduire en une pâte grossière. Ajouter suffisamment d'eau (250 à 500 ml ou 1 à 2 tasses) pour obtenir une pâte humide avec la consistance d'une crème sure ou aigre.

Le découpage du porc entier

Pour débiter un porcelet de 11 à 14 kg (25 à 30 lb), utiliser un couteau de chef ou un couperet. Couper dessous et autour de chacun des membres antérieurs à la jointure et les détacher du corps. Les couper ensuite à la jointure de l'épaule et du jarret. Détacher la viande de l'os et la trancher contre le grain. Retirer de la même façon les membres postérieurs, les diviser en deux parties (jambon et jarret) et les trancher comme les membres antérieurs. Avec le couperet, partager le corps en deux, puis chaque moitié en sections de 5 cm (2 po) chacune.

Pour découper un porc plus gros, entailler la peau et la chair jusqu'à l'os sur toute la longueur du dos de part et d'autre de la colonne vertébrale. Soulever la peau et retirer le filet. Trancher celui-ci contre le grain. Retirer les membres de l'animal et les découper tel qu'indiqué plus haut. Diviser les côtes en sections de deux côtes.

Que le porc soit petit ou gros, ne pas oublier de détailler la peau croustillante en petits carrés et de servir ceux-ci avec le reste.

Fixer le cochon sur le tournebroche et rôtir tel que décrit aux étapes 3 à 7 des pages 212-213, en versant un peu de pâte épicée dans la cavité du cochon et en étendant le reste sur toute viande exposée comme la gorge. Commencer à badigeonner le cochon d'huile après environ 1 h 30, puis le badigeonner toutes les 30 min. On peut aussi utiliser les jus écoulés pour le badigeonner.

Lorsque le cochon est cuit, le transférer sur une table de travail et retirer la broche. Recouvrir lâchement d'une tente d'aluminium et laisser reposer 20 min avant de le découper tel que décrit dans l'encadré ci-dessus, ou de le hacher en morceaux de 5 cm (2 po) à l'aide d'un couperet. S'assurer de mettre un peu de viande et de peau dans chaque assiette. Servir avec du riz et la Salade balinaise, si désiré.

Transport d'un cochon cuit au tournebroche à la mode balinaise dans les rues de Ubud: de la broche au restaurant.

Salade balinaise

Le jaque est un fruit tropical avec un goût robuste d'abricot. On peut le remplacer par des abricots. Les doliques asperges ressemblent à de très longs haricots verts. On les trouve dans les marchés asiatiques ; on peut les remplacer par des haricots à parchemin ou haricots verts. **12 À 16 PORTIONS**

540 g (3 tasses) d'abricots séchés ou 680 g (1 ½ lb) de jaques
gros sel (cacher ou sel marin)
1 ½ pomme moyenne de chou vert ou chou de Savoie
680 g (1 ½ lb) de doliques asperges
360 g (3 tasses) de noix de coco râpée non sucrée, de préférence fraîche (voir la page 85)
6 à 18 piments thaïs ou serrano ou jalapeños
375 ml (1 ½ tasse) de jus de citron vert frais, et un peu plus au goût
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
poivre noir fraîchement moulu

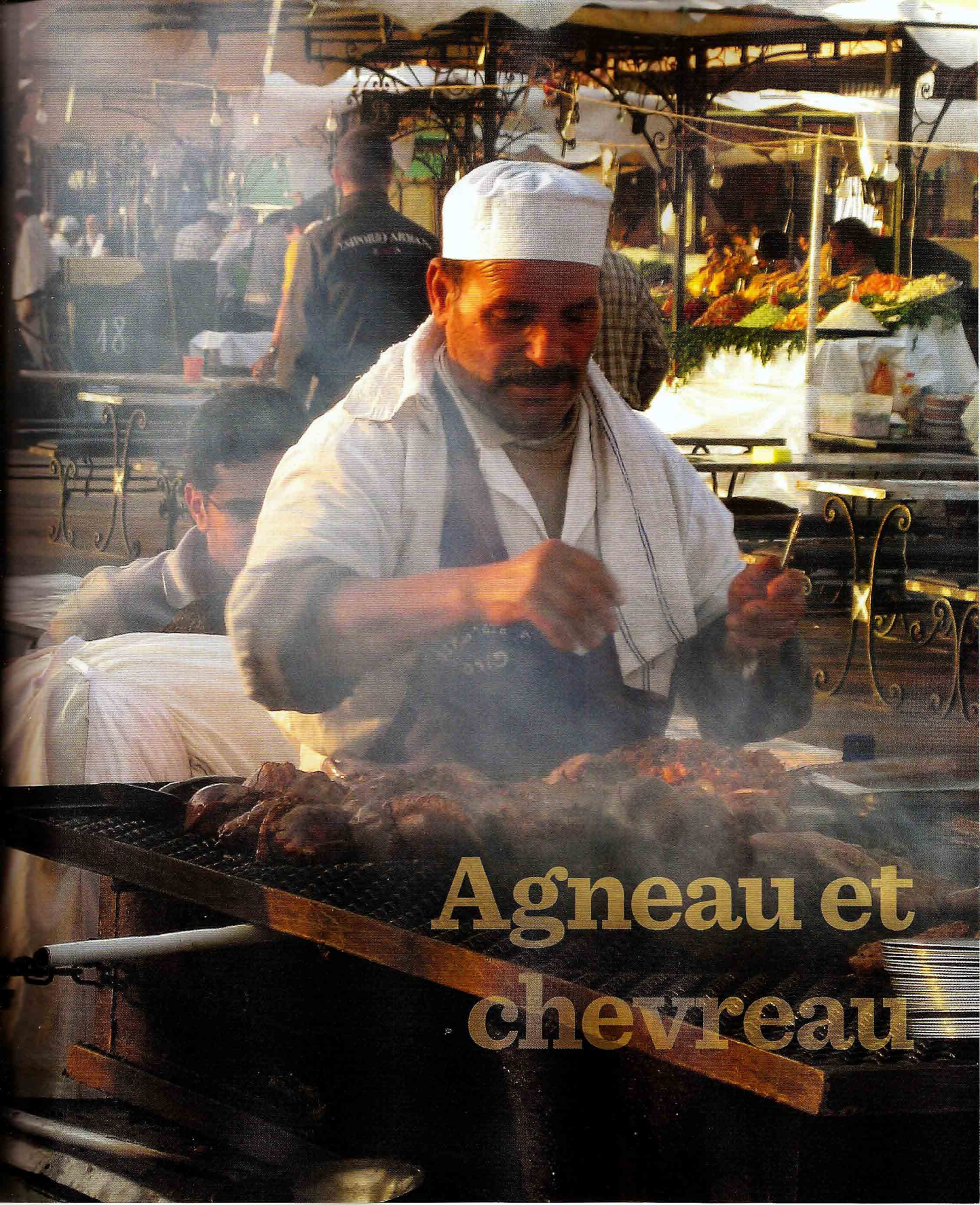
1 Si des abricots sont utilisés, les mettre dans un grand bol avec de l'eau chaude pour couvrir. Laisser tremper 20 min, puis égoutter et éponger sur du papier essuie-tout. Couper les abricots en lanières de 6 mm (¼ po) et les mettre dans un grand bol non réactif.

Si des jaques sont utilisés, peler et épépiner, puis trancher finement. Mettre les jaques dans un grand bol non réactif.

2 Parer les extrémités des doliques, puis couper en longueurs de 5 cm (2 po). Cuire dans une grande marmite d'eau salée à forte ébullition 4 à 6 min jusqu'à tendreté. Égoutter dans une passoire, puis rincer à l'eau courante froide pour les refroidir. Égoutter de nouveau, puis éponger avec du papier essuie-tout. Ajouter au bol avec les abricots.

3 Évider les choux et trancher finement sur la largeur. Ajouter au bol avec les fruits et les doliques. Ajouter la noix de coco, les piments, le jus de citron vert et l'huile sans mélanger. On peut préparer la salade plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade, la recouvrir et la réfrigérer.

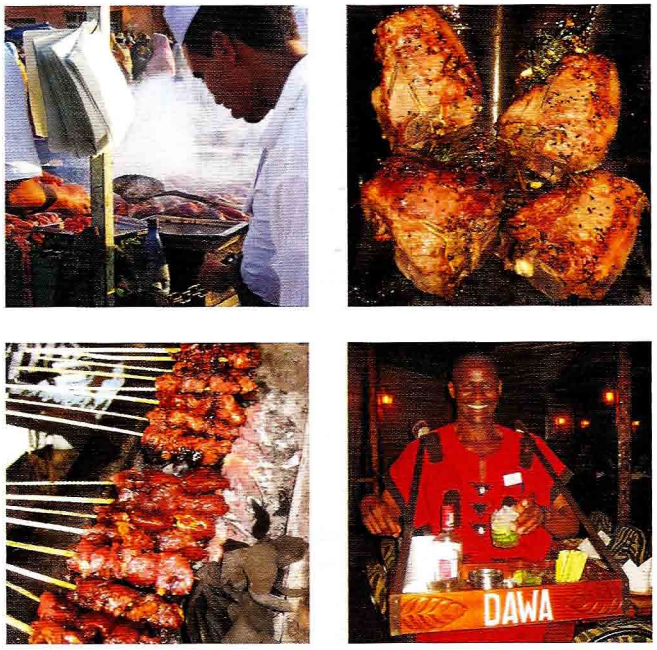
4 Environ 15 min avant de servir, mélanger la salade. Rectifier l'assaisonnement, en ajoutant du sel et du poivre au goût et du jus de citron vert au besoin ; la salade doit être fortement assaisonnée.



Agneau et chevreau

En Amérique du Nord, le porc est roi. En Amérique du Sud, c'est le bœuf. Mais la majorité des feux allumés chaque jour sur la planète Barbecue attendent de griller de l'agneau ou du chevreau. Ces viandes sont des vedettes du barbecue en Afrique occidentale et sur tout le pourtour de la Méditerranée jusqu'au Proche et au Moyen-Orient, à travers la chaîne du Caucase jusqu'en Asie Centrale et du Sud, puis en Chine, en Asie du Sud-Est, en Indonésie, en Australie et en Nouvelle-Zélande. Elles règnent également au Mexique, en Argentine, au Brésil et même à Owensboro (Kentucky), seul endroit au monde où l'on prépare le mouton au barbecue, sans parler des Caraïbes, où le chevreau est depuis des générations la viande de choix des maîtres grilleurs.

L'amateur d'agneau n'est donc jamais en manque sur la planète Barbecue : du méchoui marocain aux brochettes d'agneau à la pâte d'arachides du Burkina Faso, en passant par les *païdakia* grecques, le jarret à la broche de Sydney ou les côtelettes sur la pelle de la cambrousse australienne. Si l'agneau ne figure pas encore en tête du menu en Amérique du Nord, il s'impose petit à petit. Prenez plaisir aux recettes de ce chapitre, et vous pourriez contribuer à accroître sa popularité chez nous.



Dans le sens horaire: Grillage de l'agneau sur la place Jemaâ El Fna de Marrakech. Agneau sur la pelle dans la cambrousse australienne. Le «Medecine Man», ou chamane: barman et son bar ambulant du Carnivore, à Nairobi. Satés de chevreau en Indonésie.

Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe

Les racines coloniales anglaises de ce gigot d'agneau au tournebroche sont évidentes mais les Kényans ont atténué le goût sucré de la traditionnelle gelée à la menthe pour faire ressortir le parfum de l'ail et de la menthe. **6 À 8 PORTIONS**

1 gigot d'agneau ou de chevreau avec l'os de 1,8 à 2,3 kg (4 à 5 lb)
150 ml (⅔ tasse) de sauce soya
150 ml (⅔ tasse) de jus de citron vert frais
150 ml (⅔ tasse) d'huile végétale
2 c. à café (2 c. à thé) plus 1½ c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à café (2 c. à thé) plus 1½ c. à soupe de grains de poivre concassés ou poivre noir fraîchement moulu
environ 4 c. à soupe (½ bâton) de beurre salé, fondu
4 gousses d'ail, émincées
7 g (¼ tasse) de menthe séchée
Sauce aigre-douce à la menthe (facultatif, voir recette page 221), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 h ou jusqu'au lendemain pour mariner l'agneau ; environ 1 h de temps de cuisson

1 Piquer l'agneau de tous côtés avec une fourchette pour faire des trous d'une profondeur de 1,3 cm (½ po) (pour permettre à la viande d'absorber la marinade). Mettre l'agneau dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour le contenir.

2 Mettre la sauce soya, le jus de citron vert, l'huile, 2 c. à café (2 c. à thé) de sel, 2 c. à café (2 c. à thé) de grains de poivre concassés et 150 ml (⅔ tasse) d'eau dans un bol non réactif et fouetter. Verser la marinade sur l'agneau en tournant celui-ci pour l'enduire de liquide. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 h ou jusqu'au lendemain, en le retournant plusieurs fois pour parfumer la viande uniformément. Plus on la laisse mariner, plus la saveur sera riche.

3 Égoutter l'agneau et jeter la marinade. Éponger l'agneau avec du papier essuie-tout. Si une cuisson au tournebroche est utilisée, enfiler le gigot sur la longueur en commençant par le gros bout, parallèle à l'os, et le fixer avec les fourches du tournebroche pour le tenir en place. Badigeonner l'agneau de tous côtés avec un peu de beurre fondu et l'enduire d'une croûte épaisse d'ail, de menthe, de 1½ c. à soupe de sel et de 1½ c. à soupe de grains de poivre concassés, en appuyant pour faire pénétrer les épices dans la viande.

4 Pour griller : *si un tournebroche est utilisé*, préparer le gril pour une cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche sur le gril et mettre le moteur en marche.

Si une cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée. Mettre le gigot d'agneau au centre de la grille, le gras vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle.

5 Cuire l'agneau 1 h à 1 h 15 pour une cuisson mi-saignante jusqu'à

LE POINT

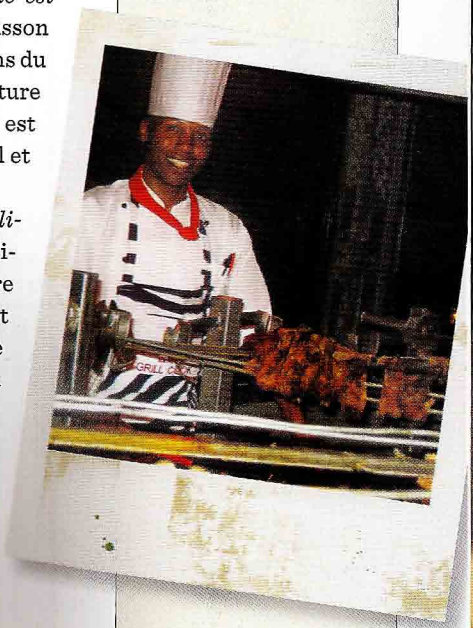
OÙ : Kenya

QUOI : Gigot d'agneau ou de chèvre rôti sur la broche avec une croûte d'ail, de menthe et de poivre.

COMMENT : Cuisson au tournebroche ou cuisson indirecte

LES FAITS : L'agneau est rôti sur la broche par tradition mais on peut aussi utiliser une cuisson indirecte sur le gril. Une variante intéressante est d'assaisonner un gigot d'agneau papillon à la manière kényane et le griller directement sur un feu modéré.

On fait rôtir l'agneau au restaurant Carnivore de Nairobi.



GIGOT D'AGNEAU OU DE CHEVREAU RÔTI AU TOURNEBROCHE,
À L'AIL ET À LA MENTHE | page 219

ce qu'il soit croûté et très doré à l'extérieur. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue du gigot sans toucher à l'os ni au tournebroche. Pour une cuisson mi-saignante, la température interne sera d'environ 63°C (145°F). Badigeonner l'agneau souvent avec du beurre et les jus écoulés dans la lèchefrite, si désiré.

6 Transférer l'agneau grillé sur un plateau. Recouvrir lâchement d'un papier d'aluminium et laisser reposer 5 à 10 min, puis trancher. Servir avec la Sauce aigre-douce à la menthe, si désiré.

Sauce aigre-douce à la menthe

Pendant des générations, les Anglais nous ont habitués à servir l'agneau avec une gelée de menthe. Les huiles de menthe permettent de neutraliser le goût de gibier de l'agneau plus mature (ce qui n'est pas le cas de l'agneau jeune vendu en Amérique du Nord) mais la gelée a un goût très sucré qui répugne à certains adeptes de l'agneau. Voici donc une sauce à la menthe aigre-douce pour adultes, agrémentée d'ail, de gingembre et de menthe fraîche et pas du tout écœurante. **RENDEMENT D'ENVIRON 375 ML (1 1/2 TASSE)**

2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre non salé
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais émincé
1 c. à soupe de menthe fraîche ou séchée, hachée finement
125 ml (½ tasse) de vinaigre blanc distillé, et un peu plus au goût
250 g (1 tasse) de gelée de menthe
1 à 2 c. à soupe de sauce Worcestershire
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Faire fondre le beurre dans une casserole épaisse à feu moyen-vif. Ajouter l'ail, le gingembre et la menthe et cuire environ 3 min jusqu'à ce que le mélange commence à dorer. Augmenter le feu à vif, ajouter le vinaigre et laisser bouillir 3 à 5 min jusqu'à ce que la sauce réduise de moitié. Incorporer la gelée de menthe et la sauce Worcestershire en fouettant et laisser mijoter la sauce environ 3 min jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et savoureuse. Assaisonner de sel, de poivre et de vinaigre au besoin ; la sauce doit être fortement assaisonnée.

Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères

Voici la pièce de résistance des grillades marocaines : le méchoui d'agneau. Dans cette version, on badigeonne la viande de charmoula, une vinaigrette marocaine à base d'ail, de cumin et de coriandre. **8 À 10 PORTIONS**

POUR L'AGNEAU
1 gigot d'agneau ou de chevreau avec l'os de 1,8 à 2,3 kg (4 à 5 lb)
1 oignon blanc moyen, coupé en deux sur la largeur, puis en trois quartiers
4 gousses d'ail, pelées et coupées en 4 ou 5 tranches sur la longueur
1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et tranché finement sur la largeur, puis en deux
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LA CHARMOULA
1 oignon moyen, haché grossièrement
3 gousses d'ail, hachées grossièrement

LE POINT

OÙ : Maroc

QUOI : Gigot d'agneau ou de chèvre piqué de gingembre, d'ail et d'oignon et arrosé d'une sauce charmoula (sauce épicée marocaine à l'ail)

COMMENT : Cuisson indirecte ou au tournebroche

LE POINT

LES FAITS : Au Maroc, le méchoui est rôti sur un tournebroche à la verticale dans une fosse à barbecue en argile semblable au tandour indien. Pour arriver à un résultat semblable, le mieux est d'utiliser une cuisson indirecte ou au tournebroche. Les copeaux ou morceaux de bois facultatifs ajoutent le goût de fumée qu'on obtient dans un four à bois. À Marrakech et à Fez, ce plat est fait avec de l'agneau ; à la campagne et chez les Berbères des montagnes *Atlas, on utilise la viande* de chèvre. Choisissez un gigot recouvert d'une bonne couche de gras.

Un méchoui d'agneau comme on l'aime : une explosion d'épices, un bel enrobage et une chair tendre.

1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche ou persil plat, haché finement
3 c. à soupe de paprika doux ou fumé
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin), et un peu plus au goût
2 c. à café (2 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, et un peu plus au goût
250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge

IL VOUS FAUT AUSSI

2 tasses de copeaux ou morceaux de chêne (facultatif), trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

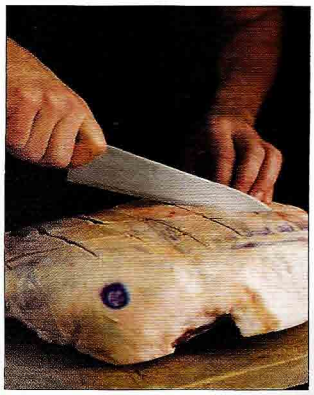
Aucune, mais prévoir quelques heures de temps de cuisson.

1 Pour préparer le gigot d'agneau : À l'aide d'un couteau de chef aiguisé, quadriller le gigot d'incisions profondes de tous côtés, d'une profondeur d'environ 2,5 cm (1 po) et espacées de 5 cm (2 po). Défaire les quartiers d'oignon. Insérer les morceaux d'oignon et les tranches d'ail et de gingembre dans les incisions, en les faisant pénétrer le plus profondément possible. Assaisonner le gigot généreusement de sel et de poivre de tous côtés.

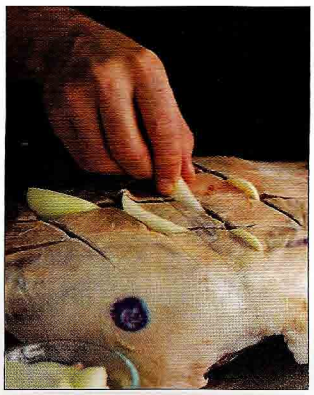
2 Pour préparer la *charmoula :* Mettre l'oignon haché, l'ail et le gingembre dans un épais mortier et écraser avec un pilon pour faire une pâte. Ajouter la coriandre, le paprika, le sel, le cumin et le poivre et écraser pour faire une pâte. Incorporer l'huile d'olive et assez d'eau pour obtenir une sauce épaisse mais coulante (environ 375 ml ou 1½ tasse). En l'absence d'un mortier et pilon, réduire l'oignon, l'ail et le gingembre en purée dans un robot culinaire, puis ajouter la coriandre, le paprika, le sel, le cumin et mélanger. Enfin, incorporer l'huile d'olive et l'eau. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de sel et de poivre au besoin ; la sauce doit être fortement assaisonnée. Transférer la *charmoula* dans une casserole et la laisser mijoter environ 5 min à feu moyen jusqu'à ce *qu'elle soit savoureuse.*

3 Pour griller : *Si une cuisson indirecte est utilisée,* préparer le gril pour une cuisson indirecte, mettre une grande lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, si des copeaux ou morceaux de bois sont utilisés, les jeter sur les charbons de bois d'un gril au charbon de bois ; si un gril au gaz est utilisé, les ajouter à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Mettre le gigot d'agneau au centre de la

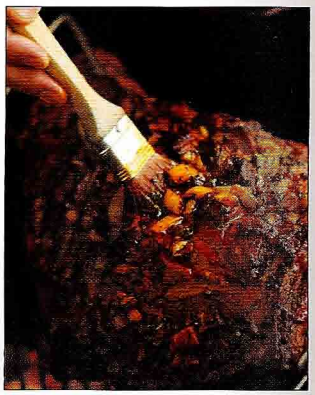
PRÉPARATION DU MÉCHOUI



1. *Faire des incisions quadrillées profondes dans le gigot d'agneau.*



2. *Insérer l'oignon, l'ail et le gingembre dans les incisions en les faisant pénétrer profondément dans la viande.*



3. *Arroser l'agneau de la charmoula pendant qu'il rôtit sur le tournebroche.*

MÉCHOUI D'AGNEAU OU DE CHÈVRE AUX ÉPICES BERBÈRES | page 221

grille, le côté gras vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Fermer le couvercle et cuire l'agneau 1 h 30 à 2 h 15 selon le gril et la taille du gigot, jusqu'à ce qu'il grésille et soit très doré.

Si un tournebroche est utilisé, préparer le gril pour une cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Mettre une grande lèchefrite sous le tournebroche. En commençant par le gros bout, enfiler le gigot sur la longueur sur le tournebroche, parallèle à l'os, et utiliser les fourches pour le tenir en place. Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche sur le gril puis mettre le moteur en marche. Rôtir le gigot au tournebroche 1 h 15 à 2 h selon le gril et la taille du gigot, jusqu'à ce que la viande grésille et qu'elle soit très dorée.

4 Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la viande sans toucher à l'os ni au tournebroche. La viande est cuite à une température interne de 88 à 91°C (190 à 195°F). (Les Marocains préfèrent l'agneau bien cuit.) Après 30 min, commencer à badigeonner l'agneau de tous côtés avec la charmoula toutes les 20 minutes. Si un gril au charbon de bois est utilisé, il faut ajouter des charbons de bois frais après 1 h de cuisson.

5 Transférer l'agneau grillé sur un plateau. Recouvrir lâchement de papier d'aluminium et laisser reposer 5 à 10 min. Filtrer les jus écoulés dans le restant de la sauce *charmoula.* Porter celle-ci à ébullition et laisser bouillir 3 à 5 min jusqu'à ce qu'elle soit légèrement épaissie et savoureuse.

6 Trancher l'agneau de manière que chacun reçoive un peu de viande et de croûte extérieure. Napper de sauce *charmoula* et servir immédiatement.

Pour les plus hardis

Quand on suit depuis assez longtemps la piste du barbecue, on a vu griller à peu près de tout. Voici quelques-unes des grillades les plus singulières auxquelles il m'a été donné de goûter.

ARGENTINE ET URUGUAY:

Le choto : spirale d'intestin grêle d'agneau.
Le chinchulín : côlon de porc.
La morcilla : boudin grillé.

GRÈCE:

Les kokorestsi : intestins grêles d'agneau farcis d'abats de brebis et cuits au tournebroche.

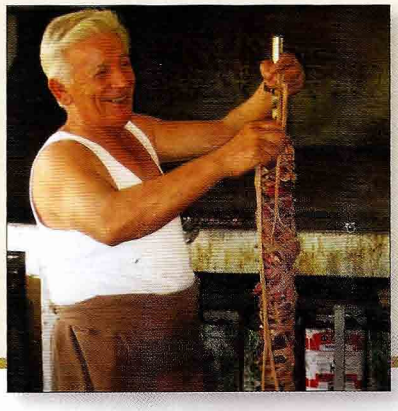
MAROC:

La rate : rate de brebis farcie d'ail et de persil et grillée.

PHILIPPINES:

Le sisig : groin, oreilles et joues de porc bouillis, grillés à la braise, hachés finement et mijotés dans une sauce d'oignons, de citron et de piment fort, puis servis sur une assiette brûlante.

Voici quelques brochettes typiques que les grillardins de rues des Philippines servent avec une trempette à base de vinaigre et de soya comme celle de la page 280.



Les «Adidas»: pattes de poulet grillées

Les «Betamax»: grillades de rectangles de sang de poulet coagulé

Les «Helmets» (casques): têtes de poulet grillées

Les «IUD» (DIU): intestins de poulet grillés — parce qu'ils sont roulés en spirale, ils ressemblent à un dispositif contraceptif intra-utérin, d'où leur nom

Les «PAL» (Philippine Airlines): ailes de poulet grillées

Les «Walkman»: oreilles de porc grillées

L'une des recettes les plus étranges de la planète Barbecue: le kokoretsi *grec, une brochette de boyaux et d'abats d'agneau.*

ALLUME-FEU

Le père du barbecue

HASSAN BIN BRIK – *une légende du barbecue* marocain

MARRAKECH, MAROC

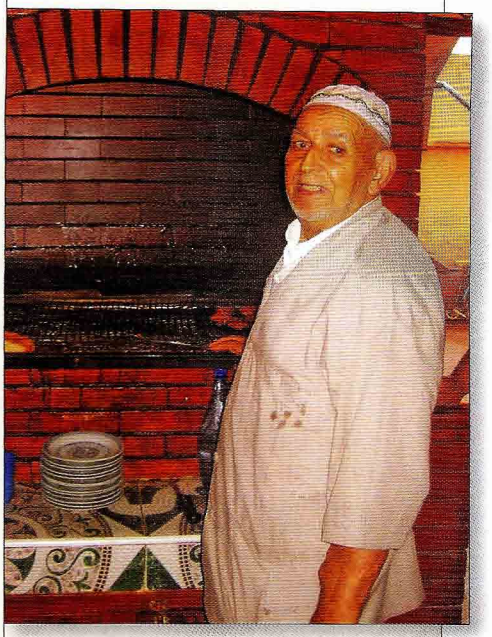
Hassan Bin Brik, que l'on appelle respectueusement Haj Brik, est reconnu comme le père du barbecue marocain. C'est lui, avec sa calotte brodée, que l'on aperçoit derrière la caisse enregistreuse du restaurant qui porte son nom, lui qui surveille le gril, lui qui houspille les serveurs et bouscule les clients depuis une soixantaine d'années. Bienvenue au cœur du barbecue de Marrakech, rue Bani Marine, à la sortie de la médina.

> « Tous les grillardins de Marrakech sont directement ou indirectement redevables à Haj Brik de leur savoir. »

Haj Brik a commencé sa carrière en 1946, en vendant des merguez depuis une cantine nomade. À force d'économiser, il a pu acheter une dizaine d'années plus tard un petit local dans la rue Bani Marine. Il en a orné les murs de tuiles bleu et blanc, et pour mettre sa spécialité bien en évidence il a suspendu des pièces de viande dans la vitrine et installé son gril à charbon de bois à l'avant de son échoppe, tout à côté de la porte. Impossible de s'y tromper.

Aujourd'hui comme alors chaque portion de viande est pesée sur une ancienne balance et les *kofta* sont préparés à la commande. On entend constamment le tac tac régulier des couperets dont se servent les officiants grilleurs pour aplatir les côtelettes d'agneau. Tout de blanc vêtus, ils lubrifient encore la grille avec du gras de bœuf.

On mange à des tables communes, au coude à coude, devant des bols d'olives épicées et des paniers de pain marocain. Chaque client reçoit aussi de petites soucoupes de cumin, de sel et de *harissa* (sauce piquante). Si vous avez l'impression de revivre la même scène dans plusieurs rôtisseries de Marrakech, c'est normal : « Tous les grillardins de Marrakech, me dit mon voisin de table, sont directement ou indirectement redevables à Haj Brik de leur savoir. »



Haj Brik, le grand-père de la cuisson sur le gril au Maroc.

QUI : Hassan Bin Brik

OÙ : Marrakech, Maroc

TITRE DE GLOIRE : Fondateur de la première grilladerie de Marrakech.

SPÉCIALITÉS : *Kofta*, burgers d'agneau ; chiches kebabs ; croustillantes côtelettes d'agneau ultra-minces.

PROPOS :

► Que faut-il pour réussir dans ce domaine ? De la propreté. De la confiance. Du travail. Et le secours d'Allah.

► Ne préparez rien à l'aveuglette. Ici, chez Haj Brik, chaque portion de viande est pesée au gramme près.

Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin

LE POINT

OÙ : Marrakech (Maroc)

QUOI : Des côtelettes d'agneau attendries puis grillées pour les rendre croustillantes, servies avec une sauce aux tomates fraîches très relevée

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les Marocains utilisent des tranches d'épaule bien marbrées. Les côtelettes prises dans les côtes sont ce qui s'en approche le plus en Amérique du Nord. Le citron confit est une sorte de citron mariné au sel. Goûtez-y une fois et vous voudrez toujours avoir ce condiment acidulé, salé, au goût très intense à portée de la main. Vous pouvez acheter des citrons confits en bocal dans les boutiques spécialisées et les marchés nord-africains ou suivez la recette ci-dessous ; il faut compter une semaine pour mariner le citron.

Si vous commandez un assortiment de grillades dans une grilladerie typique de Marrakech, on vous servira le mou, le foie, les reins, le cœur et les côtelettes d'agneau. Ces dernières sont attendries avec un épais couperet et grillées sur un feu intense pour obtenir un résultat très croustillant que l'on trempe dans la sauce harissa très épicée. Pour manger les côtelettes, la coutume est de les assaisonner de nouveau avec du sel et du cumin dans de minuscules bols sur la table avant de prendre une bouchée. **4 PORTIONS**

POUR LA HARISSA

2 grosses tomates rouges mûres et appétissantes ou 3 moyennes
1 c. à soupe de citron confit émincé (facultatif, voir la recette page 227)
1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de flocons de piment fort ou paprika fort
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cumin moulu
2 c. à soupe d'huile végétale
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR L'AGNEAU

680 g (1 ½ lb) de tranches d'épaule d'agneau minces ou côtelettes d'agneau, d'une épaisseur d'environ 1,3 cm (½ po)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
cumin moulu
2 c. à soupe d'huile végétale, pour badigeonner

PRÉPARATION PRÉALABLE

La harissa peut être préparée jusqu'à 4 h à l'avance.

1 Pour préparer la harissa : Couper chaque tomate en deux sur la largeur. En commençant par le côté coupé, râper les tomates grossièrement avec une râpe dans un grand bol. Jeter la peau. Incorporer le citron confit et les flocons de piment fort, le cumin et 2 c. à soupe d'huile. Assaisonner de sel et de poivre noir au goût (le citron confit est déjà très salé). Le rendement devrait être de 375 à 500 ml (1 ½ à 2 tasses). La harissa peut être préparée jusqu'à 4 h à l'avance, recouverte et réfrigérée. Porter à température ambiante avant de servir, puis répartir dans 4 petits bols.

2 Pour préparer l'agneau : Avec la lame d'un gros couperet ou un maillet, attendrir la viande de chaque côtelette à une épaisseur de 6 mm (¼ po). Assaisonner des deux côtés de sel, de poivre noir et de cumin.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les côtelettes sur la grille chaude et griller 2 à 4 min par côté, en les badigeonnant d'huile, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et croustillantes à l'extérieur et à point-bien cuites à l'intérieur (les Marocains préfèrent une cuisson à point-bien cuit). Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438).

5 Transférer les côtelettes grillées sur un plateau ou dans des assiettes. Saupoudrer d'un peu de sel et de cumin, puis tremper dans la harissa ou verser la harissa par-dessus.

Citrons confits

Le citron confit est l'une des saveurs les plus intenses sur la planète Barbecue. C'est un peu comme un citron frais croisé avec un cornichon à l'aneth. **250 G (2 TASSES)**

2 gros citrons juteux ou 3 moyens
150 g (½ tasse) de gros sel (cacher ou sel marin)

1 Brosser chaque citron avec une brosse à l'eau chaude. Couper en deux sur la largeur, puis en quartiers. Épépiner avec une fourchette.

2 Mettre les citrons et le sel dans un bol non réactif et mélanger. Transférer le mélange dans un bocal de mise en conserve stérile, en raclant le sel et le jus pour les ajouter.

3 Laisser mariner au réfrigérateur 1 semaine en remuant tous les jours pour bien enduire tous les morceaux de sel. Les citrons confits se gardent plusieurs mois au réfrigérateur.

Agneau australien cuit dans la pelle

Voici une technique utilisée par des générations d'Australiens qui vivent et cuisinent dans la brousse : griller des viandes dans une pelle sur un feu de camp. La viande grésille sur la lame métallique, semblable à la *chapa* sud-américaine (un morceau de fonte plat ; voir la page 287), et s'imprègne des volutes de fumée du feu de bois. Les assaisonnements sont on ne peut plus simples : du sel et peut-être un peu de poivre. C'est tout. Le paysage, la technique pittoresque, le plein air et la fumée viennent s'ajouter pour agrémenter le plat. Lorsqu'il est question d'agneau grillé, un peu d'ail et de romarin ne sont pas de trop et je vous donne le choix de les ajouter. Quant à l'agneau doux au goût léger de l'Australie, sa réputation n'est plus à faire. **4 PORTIONS**

680 g (1½ lb) de côtelettes d'agneau épaisses dans la longe ou les côtes, d'une épaisseur de 2,5 à 4 cm (1 à 1½ po)
1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge, et un peu plus pour servir (facultatif)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir concassé
3 gousses d'ail, hachées finement (facultatif)
1 à 2 c. à soupe de romarin frais haché finement (facultatif)
quartiers de citron (facultatif), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI
Des bûches, des copeaux ou morceaux de bois (pour un goût de fumée plus prononcé, trempez les copeaux ou morceaux de bois dans de l'eau pour couvrir 30 min, puis égouttez-les).

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

LE POINT

OÙ : L'arrière-pays australien

QUOI : Côtelettes d'agneau grillées comme on le fait dans la brousse australienne : dans une pelle au-dessus d'un feu de camp

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : Pour être tout à fait authentique, on fait griller l'agneau sur la lame d'une pelle métallique propre au-dessus d'un feu de camp. La fumée du bois donne un goût subtil à l'agneau et la préparation est d'une simplicité renversante. Si ce n'est pas possible, la meilleure *solution est de griller les* côtelettes sur un gril au bois ou au charbon de bois auquel on ajoute des copeaux ou morceaux de bois. En dernier recours, vous pouvez utiliser un gril au gaz en ajoutant des copeaux de bois à la boîte à fumée. Si vous habitez dans une région vinicole, vous pouvez jeter une brassée de sarments de vigne sur le feu pour rehausser la saveur.

1 Badigeonner les côtelettes d'agneau légèrement d'huile d'olive des deux côtés. Assaisonner très généreusement les deux côtés de sel, de poivre, d'ail et de romarin, si désiré.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si un gril au charbon de bois est utilisé, on peut ajouter des bûches en les plaçant sur les charbons de bois.

3 Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois avec copeaux ou morceaux de bois est utilisé, jeter ceux-ci sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Brosser et huiler la grille. Disposer les côtelettes sur la grille chaude et griller 4 à 6 minutes pour une cuisson mi-saignante ou jusqu'à la cuisson désirée. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438).

4 Transférer les côtelettes grillées sur un plateau ou dans des assiettes. Arroser d'un peu d'huile d'olive si désiré et servir avec des quartiers de citron.

L'agneau grillé sur la pelle

Voici comment les Australiens de l'intérieur font cuire des côtelettes d'agneau. Procurez-vous d'abord une pelle parfaitement propre et sans revêtement. Faites un feu de camp et ménagez-y un beau lit de braises. Alimentez le feu de temps à autre afin de produire une fumée abondante. Mettez la palette métallique de la pelle à chauffer. *Ce faisant, vous la stérilisez* et vous préchauffez le fer afin de bien saisir la viande.

Badigeonnez les côtelettes d'huile, saupoudrez-les de sel, de poivre, d'ail et de romarin. Disposez-les sur la pelle sans surcharger celle-ci, quitte à faire plusieurs pelletées. Profitez-en : le barbecue australien n'est pas qu'un repas, c'est aussi une fête. Soutenez la pelle au-dessus des braises ou posez-la directement dessus. Pour une cuisson à point, grillez les côtelettes de 4 à 6 minutes par côté en retournant la viande avec des pinces. N'oubliez pas de nettoyer la pelle au feu quand vous en aurez terminé.

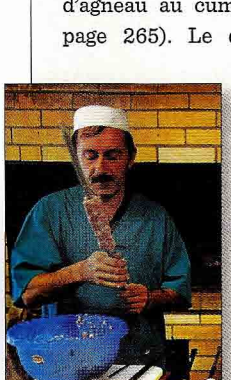
Indispensable aux grillades en Australie : le charbon Heat Beads, meilleur vendeur au pays.

AGNEAU AUSTRALIEN CUIT DANS LA PELLE | page 227

PLANÈTE BARBECUE

Russie : la grillade dans l'ancien empire des tsars

Le soleil se lève sur la Moskova. Trois maîtres grilleurs allument leur gril. Le premier, un musulman d'Ouzbékistan, prépare des kebabs d'agneau au cumin, les *lula* (recette page 265). Le deuxième, immense, qu'on imaginerait aisément en bonnet de fourrure et bottes cosaques, fera griller des côtelettes de veau à l'ail et à l'aneth, et le poisson farci au fromage et au jambon de sa Sibérie natale. Le troisième — votre serviteur — fera fumer de petites côtes levées de dos et de l'épaule de porc. Nous sommes dans les jardins du restaurant moscovite Yermak pour un festival de barbecue organisé par le magazine russe *BBQ*.



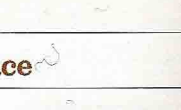
Asif Babayef, maître grilleur russe d'origine azerbaïdjanaise, prépare les lula (kebabs d'agneau haché).

Un festival de barbecue à Moscou ? Un magazine russe de cuisine au gril ? Dans un pays réputé naguère pour ses pénuries de viande et de pain, et pour l'omniprésence du borscht ? Parfaitement. Même si, dans cet ancien empire des tsars, la température reste sous le point de congélation pendant huit mois de l'année et que la saison des grillades ne dure que le temps de dire *shashlik*, la cuisson au feu est toujours bien vivante et les Russes sont aussi passionnés de barbecue que les Nord-Américains. Le répertoire de la grillade est vaste. Il comprend, entre autres, le pain arménien, les brochettes d'esturgeon de l'Azerbaïdjan, les poulets de Cornouailles (coquelets) à la mode géorgienne et les *lula* ouzbèkes. Les spécialités de la plupart des républiques de l'ancienne URSS sont accessibles à l'ombre du Kremlin. C'est un bien triste jour quand les arômes de viande grillée ne se répandent pas dans le ciel de Moscou.

Le *shashlik*, ou chiche kebab, est au cœur du barbecue russe. Son ingrédient principal varie selon l'ethnie, l'appartenance religieuse et le statut socio-économique : bœuf ou porc (favoris des chrétiens), agneau (prisé des musulmans), volaille (souvent épicée et marinée dans le vin comme la coutume le veut dans le Caucase). Les légumes grillés ou en purée, très populaires, vont de l'aubergine aux pommes de terre, en passant par les tomates et les poivrons.

La grillade au carrefour du feu et de la glace

La Russie est le lieu de convergence des *lula* ouzbèkes, du *tandir* azerbaïdjanais, de la *mangal salat* arménienne, de la sauce *tkemali* de Géorgie et du *shashlik* russe.



Les matriochkas, ces emblématiques poupées gigognes russes.

Autre symbole de la Russie : la cathédrale Saint-Basile-le-Bienheureux, à Moscou.

LES GRILS : Le gril russe traditionnel est le *mangal* (page 431), sorte de grand brasero rectangulaire sans grille, alimenté au charbon de bois, sur lequel on dépose des brochettes plates en métal ou des paniers contenant la nourriture.

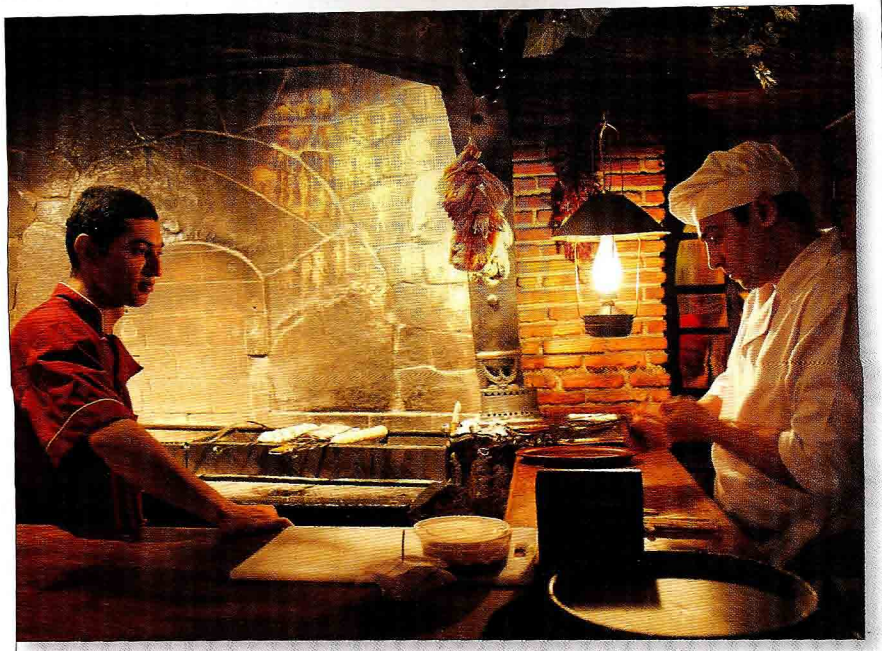
LE COMBUSTIBLE : Charbon de bois, si possible d'arbres fruitiers.

LES ASSAISONNEMENTS : L'oignon est roi. Plus on en met, mieux c'est. L'ail, l'aneth, l'huile et le citron sont aussi très populaires. Dans l'est du pays et dans les anciennes républiques soviétiques, on emploie le cumin, la coriandre et le gras de queue d'agneau. Les Russes de toutes origines apprécient l'assaisonnement traditionnel géorgien qui comprend une bonne douzaine d'épices, dont la coriandre, le cumin, la cannelle, le paprika et la poudre de pétales de souci.

LES INCONTOURNABLES : Les *lula* (on écrit parfois *lyulya*), brochettes d'agneau haché, de poulet, de dinde ou d'esturgeon à la mode d'Asie Centrale ; les *shashliks* russes : porc, bœuf ou agneau avec des tonnes d'oignons.

LES CONDIMENTS : La sauce géorgienne *tkemali* (prunes aigres, ail, aneth, coriandre fraîche) ; le *satsibili* ou ketchup caucasien de tomates, de coriandre fraîche et de coriandre moulue. Le pain qui accompagne les kebabs, parfois grillé, parfois cuit au four à bois, va de l'ultra-mince lavash aux petits pains arméniens cuits à la broche. Dans les restaurants du Caucase, des plateaux de fines herbes, de radis, de concombre, de tomates, de laitues et d'autres légumes accompagnent les viandes grillées.

Kebabs d'agneau au romarin à la mode ouzbèke.



Préparation des shashliks au populaire restaurant géorgien de Moscou, le Kabanchik.

LA MANIÈRE : Enrouler les kebabs de viande hachée dans du lavash avec des herbes et des légumes, napper de sauce (tomates ou prunes) ou de yogourt. Saupoudrer de sumac.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Le restaurant Uzbekistan, un peu de la Route de la soie en plein cœur de Moscou.

LA BOISSON : Vodka, kvas, vin géorgien ou, dans les restaurants de spécialités d'Asie Centrale, *do* (boisson salée au yogourt dont le nom varie selon les pays).

CE QUI S'IMPOSE : Plus vous serez de convives, plus grand sera le choix de brochettes. Si on vous invite à un barbecue privé dans une *datcha*, ne ratez pas l'occasion de vivre une expérience profondément russe.

LA CURIOSITÉ : Lamelles ultra-minces de filet de veau ou d'agneau entre deux fines tranches de gras de queue d'agneau, roulées, coupées en tronçons, enfilées sur des brochettes et grillées.

Des musiciens réchauffent l'ambiance dans une grilladerie russe typique.

Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre

LE POINT

OÙ : Ouzbékistan et Russie

QUOI : Côtelettes d'agneau succulentes, d'une étonnante simplicité, saumurées avec de l'oignon et de la coriandre et saisies sur un feu de charbon de bois

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Pour une authenticité complète, utilisez de l'eau de source pour la saumure.

Ces côtelettes d'agneau moelleuses et savoureuses inspirées de la cuisine ouzbèke reposent sur un ingrédient « secret » : de l'eau. En ajoutant de l'eau au sel et à la coriandre de la marinade, celle-ci devient une sorte de saumure qui s'imprègne dans la viande pour donner un résultat incroyable. **4 PORTIONS**

POUR LA SAUMURE ET LES CÔTELETTES

1 petit oignon doux ou ½ moyen tel que Vidalia
250 ml (1 tasse) d'eau de source
1 c. à soupe de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
12 côtelettes d'agneau minces coupées dans les côtes (environ 800 g ou 1 ¾ lb au total, d'une épaisseur de 1,3 à 2 cm ou ½ à ¾ po)

On sert les côtelettes d'agneau à la mode ouzbèke sur du pain lavash avec de fines tranches d'oignon et de tomate.

POUR SERVIR

1 tomate rouge mûre et appétissante, tranchée finement sur la largeur
1 petit oignon doux ou ½ moyen tel que Vidalia, tranché finement sur la largeur
pain lavash
persil plat ciselé, pour garnir

IL VOUS FAUT AUSSI

Du papier d'aluminium ; un panier à griller (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

1 h pour mariner l'agneau

1 Pour préparer la saumure : À l'aide des gros trous d'une râpe, râper l'oignon dans un bol. On peut aussi le hacher finement dans un robot culinaire en pulsant par intermittence. Ajouter l'eau, le sel, la coriandre et le poivre et fouetter pour dissoudre le sel.

2 Disposer les côtelettes d'agneau dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour les contenir en une couche. Verser la saumure sur les côtelettes, recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur environ 1 h, en les retournant 1 ou 2 fois.

3 Égoutter les côtelettes à fond et jeter la saumure. Envelopper les parties exposées des os dans du papier d'aluminium, le côté réfléchissant vers l'extérieur, pour les empêcher de brûler. On peut aussi utiliser un panier à griller.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

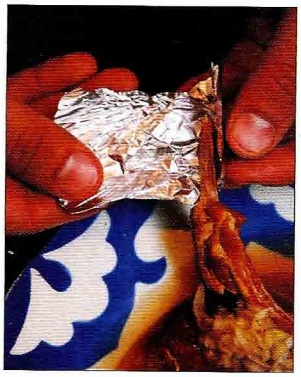
5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les côtelettes sur la grille chaude et griller 2 à 3 min par côté pour une cuisson mi-saignante, 3 à 4 min par côté pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'elles soient bien grillées à l'extérieur et cuites au goût à l'intérieur. (Les Ouzbeks préfèrent une cuisson à point pour l'agneau.) Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438).

6 Transférer les côtelettes sur un plateau ou dans des assiettes et servir immédiatement avec les tranches de tomate et d'oignon parsemées de persil et du pain lavash. Pour déguster, retrancher la viande de l'os et l'envelopper dans le pain lavash avec quelques tranches de tomate et d'oignon.

SAUMURAGE DES CÔTELETTES D'AGNEAU

1. *Ajouter de l'eau de source à l'oignon râpé et à la coriandre pour faire une saumure.*

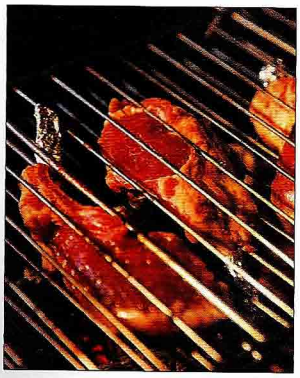
2. *Verser la saumure sur l'agneau et laisser mariner 1 h.*



3. *Envelopper la partie exposée des côtes avec du papier d'aluminium pour les empêcher de brûler.*

4. *Égoutter les côtelettes sur une grille avant de les griller.*

5. *Déposer une autre grille sur les côtelettes pour faire un panier à griller.*



6. *Faire dorer les côtelettes des deux côtés.*

ALLUME-FEU

120 kebabs, et ce n'est pas fini

Les kebabs d'**ASIF BABAYEF** sont si bons qu'ils fondent dans la bouche comme du chocolat.

MOSCOU, RUSSIE

Asif Babayef dit connaître 120 sortes différentes de *shashlik* (kebab russe). Ce n'est pas moi qui le contredirai, surtout pas quand j'entre sans prévenir dans sa cuisine et qu'en moins d'une heure il me présente huit chiches kebabs azerbaïdjanais, tous plus innovateurs les uns que les autres. Il ne se creuse pas la tête et il reste imperturbable. « Ses kebabs sont si bons qu'ils fondent dans la bouche comme du chocolat », dit son sous-chef avec admiration.

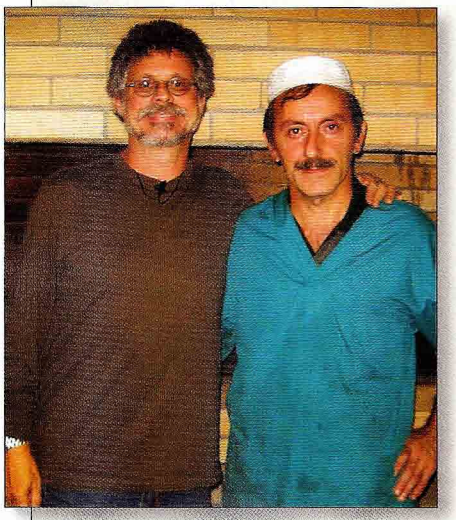
Babayef dirige la cuisine du dynamique restaurant azerbaïdjanais de Moscou, le Youzhnaïa Notch (La Nuit du Sud). Né à Bakou, capitale de l'ancienne république soviétique de l'Azerbaïdjan, dans une famille de maîtres rôtisseurs, Babayef a quarante-six kebabs au menu du restaurant. Son savoir-faire est si en demande qu'il touche un salaire astronomique pour la Russie : 3000 $ par mois. « Ici, c'est nous les patrons, pas les propriétaires. »

Tandis que je l'observe, ce maître à la silhouette élancée ouvre en papillon un filet de veau, y pose une très fine tranche de gras de queue de mouton, roule ensuite le tout en un cylindre, le découpe en tranches et pose celles-ci sur le gril. Je le regarde ensuite transformer un esturgeon d'allure préhistorique en darnes moelleuses qui seront grillées avec de l'huile et de la pâte de tomate. Je le regarde piler des pommes de terre bouillies avec de la graisse d'agneau, puis mouler ce mélange sur une brochette plate afin de m'initier à un kebab inédit pour moi : le kébab de purée grillée.

Je serais encore là, en train de le regarder réaliser des grillades avec une énergie féroce, s'il ne s'était pas arrêté pour boire avec moi un thé bouillant et manger des baklavas pour honorer un ancien rituel d'hospitalité.

Babayef commence sa journée par le découpage d'agneaux entiers fraîchement abattus. Aucune partie de l'animal n'est perdue. (Si vous avez jamais eu envie de manger des rognons ou des testicules d'agneau grillés, c'est là qu'il faut aller.) Tant d'années de cuisson sur gril ont endurci Babayef au point où il peut maintenant saisir à main nue une brochette en métal brûlant.

Comme la plupart des Azerbaïdjanais, Babayef est musulman ; il lui arrive cependant d'être contraint de faire cuire du porc. « Mais quand je rentre chez moi, je fais mes ablutions avant de prier. Il faut bien gagner sa vie. »



Une ancienne tradition. Une nouvelle amitié. L'auteur en compagnie du maître grilleur azerbaïdjanais Asif Babayef.

NOM : Asif Babayef

OÙ : Né en Azerbaïdjan ; travaille à Moscou

TITRE DE GLOIRE : Maître grilleur du populaire restaurant azerbaïdjanais de Moscou, Youzhnaïa Notch.

SPÉCIALITÉS : Toutes sortes de *lula* (kebabs d'agneau haché). Les kebabs d'esturgeon. Les kebabs de veau au gras de queue d'agneau. Les kebabs de purée de pomme de terre.

PROPOS :

- Pour tout aspirant maître du gril, le plus important est de bien surveiller la viande et le feu. Il faut respecter la tradition mais oser innover.
- Le meilleur agneau à griller provient d'un animal pesant 11 kg (25 lb).
- La fraîcheur est très importante. Nous hachons la viande d'agneau à la main pas plus d'une heure avant la cuisson. Pour les kebabs d'esturgeon, le poisson est haché à la commande.
- Ne préparez pas trop tôt la relish d'oignon. Un oignon exposé à l'air gagne en force et en amertume. (La relish d'oignon est un incontournable de la grillade azerbaïdjanaise. Asif la prépare à la commande.)

Côtelettes d'agneau de Lucknow

{ LUCKNOWI CHAMP }

Jusqu'où êtes-vous prêt à aller pour goûter des côtelettes d'agneau parmi les meilleures au monde? Allez-vous faire votre épicerie dans un marché indien pour trouver les quelques ingrédients exotiques que vous ne trouverez pas ailleurs? Allez-vous mariner la viande en deux étapes et vous procurer de la papaye verte pour le faire? Si oui, lisez ce qui suit. Ces côtelettes sont traditionnellement grillées sur un tandour mais la cuisson directe conventionnelle donne d'excellents résultats. Avec le Chutney vert aux herbes de la page 306 et le pain lachha paratha de la page 102, vous transformerez ce plat remarquable en un repas inoubliable. **4 PORTIONS**

3 gousses d'ail, grossièrement hachées
1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
40 g (¼ tasse) de papaye verte pelée et râpée grossièrement, ou 2 c. à café (2 c. à thé) d'attendrisseur à viande non assaisonné (facultatif; on peut l'omettre si l'agneau est vraiment tendre)
2 c. à café (2 c. à thé) de paprika fort
gros sel (cacher ou sel marin)
3 c. à soupe d'huile végétale
16 côtelettes d'agneau dans la longe ou les côtes (1 kg ou 2 lb au total, d'une épaisseur d'environ 2 cm ou ¾ po)
250 g (1 tasse) de yogourt filtré
250 ml (1 tasse) d'huile de moutarde, ou 175 ml (¾ tasse) d'huile végétale et 60 ml (¼ tasse) de moutarde de Dijon
3 c. à soupe de jus de citron frais
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de fenugrec moulu (facultatif)
3 à 4 c. à soupe de beurre salé, fondu, pour badigeonner
1 citron, coupé en quartiers, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes longues en métal (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

4 à 6 h pour mariner l'agneau

1 Mettre l'ail et le gingembre dans un mortier épais et les écraser avec un pilon, en ajoutant 2 à 4 c. à soupe d'eau au besoin pour obtenir une pâte lisse. En l'absence d'un mortier et pilon, mettre l'ail, le gingembre et l'eau dans un mélangeur ou moulin à épices (le robot culinaire n'est pas particulièrement adapté pour ceci) et réduire en une purée lisse. Transférer la moitié de la pâte d'ail et de gingembre dans un grand bol non réactif et réserver.

2 Ajouter la papaye, le paprika et 1 c. à café (1 c. à thé) de sel à la pâte d'ail et de gingembre restante et pilonner ou mélanger pour obtenir un mélange lisse. Incorporer l'huile.

3 Disposer les côtelettes d'agneau dans un plat de cuisson non réactif et étendre le mélange d'ail, de gingembre et de papaye sur la viande des deux côtés à l'aide d'une spatule. Recouvrir de pellicule plastique et laisser mariner 1 h au réfrigérateur.

LE POINT

OÙ : Lucknow, capitale de l'État de l'Uttar Pradesh dans le nord de l'Inde.

QUOI : Côtelettes d'agneau grillées, aromatisées de deux façons : un sel à frotter humide à l'ail et au gingembre et une marinade de yogourt et de moutarde.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Cette recette n'est pas difficile mais requiert quelques ingrédients peu courants. Le yogourt filtré est épais et non parfumé. Le yogourt grec est un bon substitut. Le fenugrec en poudre, qu'on appelle *methi* en Inde, est une épice d'Asie Centrale avec un goût agréablement amer. Il est facultatif dans la recette et les côtelettes seront savoureuses même si vous l'omettez. Le troisième ingrédient peu répandu est l'huile de moutarde, qui ajoute la richesse de l'huile et le piquant des graines de moutarde fraîchement moulues.

4 Ajouter le yogourt, l'huile de moutarde, le jus de citron, le sel au goût, la coriandre, le cumin et le fenugrec à la pâte d'ail et de gingembre restante dans le bol et fouetter pour mélanger. Verser ce mélange sur les côtelettes, en les retournant pour les enduire des deux côtés du mélange. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 3 à 5 h.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Retirer les côtelettes de la marinade et égoutter à fond ; jeter la marinade. On peut si désiré enfiler les côtelettes en diagonale par rapport à l'os, sur des brochettes en métal, en laissant 2,5 cm (1 po) entre les côtelettes ; c'est la méthode indienne. Sinon, on peut griller les côtelettes sans brochettes. Les disposer sur la grille chaude et griller 4 à 6 min pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur. (Les Indiens préfèrent une cuisson à point-bien cuit pour l'agneau.) Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Une fois que les côtelettes ont été retournées, les badigeonner de beurre fondu à quelques reprises des deux côtés avant de servir.

7 Transférer les côtelettes d'agneau sur un plateau ou dans des assiettes et retirer les brochettes, le cas échéant. Badigeonner du beurre restant et servir immédiatement avec les quartiers de citron.

CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES À LA MAURICIENNE

Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne

Pendant des jours, je cherchais l'ingrédient secret qui rendait les grillades mauriciennes si particulières, un goût à la fois sucré et acide avec un parfum herbacé que l'on ne trouve nulle part ailleurs. Puis, en regardant les champs de canne à sucre tout autour, j'ai réalisé que la canne à sucre possède justement ces qualités sans lesquelles la grillade de l'île Maurice n'est pas complète. **4 PORTIONS**

75 ml (1/3 tasse) de sauce d'huîtres chinoise
60 ml (1/4 tasse) de sauce soya
2 c. à soupe de sauce de poisson asiatique, ou la même quantité de sauce soya
2 c. à soupe d'huile végétale
7 g (1/4 tasse) plus 2 c. à soupe de coriandre fraîche ou persil frais, haché
2 gousses d'ail émincées
½ c. à café (½ c. à thé) de thym frais
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de glutamate monosodique (facultatif)
1 kg (2 lb) de côtelettes d'agneau d'une épaisseur de 1,3 à 2 cm (½ à ¾ po)
250 ml (1 tasse) de jus de canne à sucre

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 à 4 h pour mariner l'agneau

1 Mettre la sauce d'huîtres, la sauce soya, la sauce de poisson, l'huile, les 7 g (1/4 tasse) de coriandre, le gingembre, l'ail, le thym, le poivre, le glutamate monosodique et 160 ml (2/3 tasse) d'eau dans un grand bol non réactif et fouetter pour mélanger. Ajouter les côtelettes d'agneau et mélanger. Recouvrir et mariner l'agneau au réfrigérateur 2 à 4 h.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les côtelettes à fond et jeter la marinade. Disposer les côtelettes sur la grille chaude et griller 3 à 5 min par côté pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'elles grésillent et soient dorées à l'extérieur et cuites au goût à l'intérieur (les Mauriciens préfèrent une cuisson à point-bien cuit). À mi-cuisson, commencer à badigeonner les côtelettes avec le jus de canne à sucre et badigeonner de nouveau avant de servir. Parsemer de la coriandre restante et servir.

NOTE : Pour préparer des brochettes d'agneau à la mauricienne, marinez 680 g (1 1/2 lb) de tranches d'agneau coupées en cubes de 2,5 cm (1 po) dans la marinade de l'étape 1. Préparez des brochettes en intercalant l'agneau avec des morceaux de 2,5 cm (1 po) d'oignon, d'ananas frais et de poivron rouge et vert. Grillez et badigeonnez de jus de canne à sucre tel que décrit à l'étape 3.

LE POINT

OÙ : L'île de Maurice

QUOI : Des côtelettes d'agneau marinées dans une sauce d'huître, de poisson et de coriandre et arrosées de jus de canne pour une touche sucrée

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : S'il y a une importante communauté hispanique ou antillaise dans votre ville, vous serez peut-être en mesure de trouver du jus de canne frais (*guarapo*) dans un bar à jus ou une épicerie. Sinon, les marchés latinos et asiatiques en vendent en conserve. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez le remplacer par un mélange de 250 ml (1 tasse) d'eau, 2 c. à soupe de miel ou de sirop de canne léger et 1 c. à café (1 c. à thé) de jus de citron frais.

ALLUME-FEU

Trois générations de maîtres grilleurs

Une affaire de famille : **DELFINA, CARLO** et **RICCARDO CIONI** entretiennent le feu du restaurant Da Delfina depuis plus d'un demi-siècle.

ARTIMINO, ITALIE

Si vous êtes venus dîner Da Delfina, vous savez sans doute que ce restaurant a d'abord été une cantine de chasseurs tenue par Delfina Cioni. Que Delfina a épousé le dernier garde-chasse de la Villa Ferdinanda, un domaine médicéen à flanc de colline dans le hameau d'Artimino, à une vingtaine de kilomètres de Florence. Que dans les années 1950, cette grande petite bonne femme a installé sa cantine dans une des étables de la villa pour en faire une trattoria qui est vite devenue le lieu de rendez-vous des intellectuels et des gourmets toscans. Qu'elle a déménagé son restaurant dans un ancien pressoir en 1975 et que *USA Today* a dit de la terrasse qu'il s'agissait du restaurant en plein air le plus beau de toute l'Italie.

Mais vous ignorez peut-être que Delfina elle-même a travaillé en cuisine jusqu'à l'âge de quatre-vingt-dix-neuf ans et que son fils Carlo et son petit-neveu Riccardo ont pris la relève. L'âme du restaurant est l'immense rôtissoire-gril en pierre où l'on fait brûler chaque année près de huit cents *quintali* (quintaux) de chêne toscan. « Presque plus personne n'utilise le bois, soupire Carlo. La tradition se meurt. »

Delfina Cioni dans ses jeunes années. Derrière elle, le gril attend sa touche magique.

Delfina elle-même a travaillé en cuisine jusqu'à l'âge de quatre-vingt-dix-neuf ans.

Da Delfina, on savoure d'incroyablement moelleux faisans au romarin bardés de pancetta ; le *coniglio allo spiedo* (lapin farci à l'ail, à la sauge et à la pancetta, rôti au tournebroche avec des tiges de fenouil) ; les *costolette scottadito*, brûlantes côtelettes d'agneau à la sauge qu'on mange avec les doigts (*scottadito* veut dire « qui brûle les doigts ») ; et, bien sûr, une *bistecca alla fiorentina* qui ferait l'envie de plus d'un maître grilleur florentin. Il faut aussi goûter à une autre spécialité toscane, la *ribollita* (qui signifie littéralement « rebouillie »), sorte de ragoût à base de pain, de chou et de haricots blancs aussi épais qu'une ratatouille, traditionnellement préparé avec les restes de soupe de la veille (d'où la soupe dite « rebouillie »).

Quand on lui demande ce qu'il a appris auprès de Delfina, Carlo parle de patience, d'attention et d'amour. « Allumez un feu vif et nourrissez-le de chêne. Sachez placer les aliments à la bonne distance de la chaleur. Restez simple en fait d'assaisonnement : l'important, c'est le feu et la viande. Et ne servez pas plus de 60 ou 80 personnes à la fois. »

QUI : La famille Cioni

OÙ : En Toscane, Italie

TITRE DE GLOIRE : Propriétaires de Dal Delfina, un célèbre restaurant historique toscan, un des rares endroits hors de Florence où les Florentins vont volontiers dîner.

SPÉCIALITÉS : Les *fegatelli di maiale allo spiedo*, foies de porc enveloppés de crépine et rôtis au tournebroche ; les *costolette scottadito di capretto giovane*, petites côtelettes de chevreau de lait ; le *coniglio allo spiedo*, lapin au tournebroche.

PROPOS :

- Le feu doit être grand et vif. Il faut de la force pour griller et rôtir des viandes.
- Salez après la cuisson, jamais avant.
- Saupoudrez la viande d'herbe avant la cuisson. Ne la marinez pas. Une viande de très bonne qualité n'a aucun besoin de marinade.

Brochettes d'agneau à la pâte d'arachide

Les grillades en Afrique de l'Ouest, au Burkina Faso par exemple, sont souvent assaisonnées de pâte d'arachide. Celle-ci ajoute un croquant sucré aux brochettes locales. Vous trouverez cette recette et ses variantes jusqu'au Sénégal vers le nord et au Bénin vers le sud. Servez les brochettes avec une bière Castle Lager ou autre bière africaine. **6 À 8 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 EN PLAT PRINCIPAL**

LE POINT

OÙ : Burkina Faso

QUOI : Des brochettes d'agneau au piment de la Jamaïque et au poivre, grillées avec une farine d'arachide

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La farine d'arachide est faite d'arachides moulues assez finement pour faire une poudre grossière sans devenir une pâte. Vous en trouverez dans les marchés asiatiques ou africains.

680 g (1 ½ lb) d'agneau, de préférence une épaule assez grasse
1 petit oignon, émincé
1 c. à soupe de gingembre frais pelé et émincé
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu ou épices du Quartier français
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre de Cayenne ou au goût
1 à 2 c. à soupe d'huile végétale
160 g (1 tasse) de farine d'arachide, ou 150 g (1 ¼ tasse) d'arachides rôties à sec

IL VOUS FAUT AUSSI

De petites brochettes de bambou ; un bouclier d'aluminium (voir la page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE

15 min à 1 h pour mariner l'agneau

1 Couper l'agneau en cubes de 2 cm (¾ po) et mettre dans un grand bol non réactif. Parsemer d'oignon, de gingembre, de sel, de poivre noir, de piment de la Jamaïque et de poivre de Cayenne et mélanger. Ajouter l'huile et mélanger à fond. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 15 min à 1 h.

2 Si des arachides sont utilisées, les mettre dans un robot culinaire muni d'une lame métallique et les réduire en poudre très fine, en pulsant par intermittence. Ne pas trop pulvériser pour éviter de faire un beurre d'arachide. Mettre les arachides moulues dans une assiette creuse.

3 Enfiler les morceaux d'agneau sur les brochettes de bambou, en alternant les morceaux gras avec les maigres.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. En travaillant près du gril, rouler chaque brochette dans les arachides moulues, puis soulever et secouer au-dessus de l'assiette pour enlever le surplus d'arachides. Disposer les brochettes sur la grille chaude avec le bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les empêcher de brûler.

6 Griller les brochettes 1 ½ à 2 min par côté, 6 à 8 min au total pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites selon la préférence. Utiliser le test de l'index pour vérifier la cuisson (voir la page 438). Servir immédiatement.

Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt

LE POINT

OÙ : Istanbul (Turquie)

QUOI : La partie la plus tendre, la plus délicate de l'agneau – le filet – marinée avec du yogourt et de la pâte de tomates et grillée avec une croûte de paprika et de sel.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Il fut un temps où le filet d'agneau n'était disponible que dans les restaurants de fine cuisine. De nos jours, on en trouve dans les boucheries et les boutiques d'aliments naturels. On peut utiliser la même préparation pour les côtelettes, le gigot ou même le carré d'agneau. Pour de meilleurs résultats, utilisez de la pâte de tomates turque ou grecque et du yogourt épais.

Je garde un bon souvenir de mon voyage en Turquie, surtout du restaurant Hamdi à Istanbul, où on fait griller des brochettes *adana* et *sogar* authentiques sur des grils au charbon de bois dans les cuisines, et où on prépare un tartare d'agneau à la table. Mais ce qui m'empêche de dormir la nuit, c'est le souvenir des brochettes de filet d'agneau grillées et aromatisées de yogourt turc, de pâte de tomates douce et de paprika turc. **4 PORTIONS**

3 c. à soupe de yogourt nature épais (turc ou grec)
2 c. à soupe de pâte de tomates, de préférence turque
1 c. à soupe de jus de citron frais
3 gousses d'ail, écrasées avec la lame d'un couteau
2 c. à café (2 c. à thé) de piment d'Alep ou 1 c. à café (1 c. à thé) de flocons de piment fort (facultatif)
1 c. à café (1 c. à thé) d'origan séché
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive extra-vierge
680 g (1½ lb) de filet ou épaule d'agneau
paprika doux ou fort, de préférence turc
gros sel (cacher ou sel marin)
pain lavash
relish d'oignon et de persil

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes en métal

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 h ou jusqu'au lendemain pour mariner l'agneau

1 Mettre le yogourt, la pâte de tomates, le jus de citron, l'ail, le piment, l'origan et le poivre noir dans un grand bol non réactif et fouetter. Incorporer graduellement l'huile d'olive en fouettant.

2 Si un filet d'agneau est utilisé, le couper sur la largeur en morceaux de 4 cm (1½ po). Si une épaule d'agneau est utilisée, la couper en morceaux de 4 cm (1½ po). Ajouter l'agneau au bol avec la marinade, recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 4 h ou jusqu'au lendemain ; plus on la laisse mariner, plus la viande sera riche.

3 Égoutter l'agneau et jeter la marinade. Enfiler les morceaux d'agneau sur les brochettes ; les enfiler sur la largeur si un filet d'agneau est utilisé. Déposer les brochettes dans un plat de cuisson à rebords pour suspendre la viande dans le vide. Saupoudrer les brochettes très généreusement de sel et de paprika de tous côtés. La viande doit être croûtée d'épices.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de ne pas utiliser de grille (voir la page 425).

5 Lorsque le gril est prêt, si une grille est utilisée, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude et griller 4 à 6 min par côté, 6 à 8 min au total pour une cuisson à point, jusqu'à ce que la viande grésille et qu'elle soit dorée et cuite à l'intérieur. (Les Turcs préfèrent une cuisson à point ou à point-bien cuit pour l'agneau.) Utiliser le test du pincement pour vérifier la cuisson (voir la page 438).

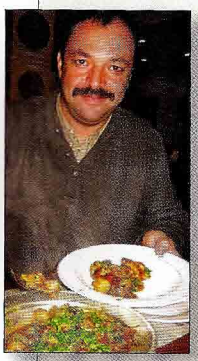
6 Transférer sur un plateau ou dans des assiettes et retirer les brochettes. Servir avec la Relish à l'oignon et au persil et du pain lavash pour envelopper le tout.

BROCHETTES DE FILET D'AGNEAU MARINÉ AU YOGOURT

PLANÈTE BARBECUE

Turquie : la grillade à la croisée de l'Orient et de l'Occident

La grillade la plus populaire au monde est le chiche kebab et nulle part ne sait-on préparer aussi parfaitement ces brochettes de viande que dans le pays qui les a vues naître. En turc, le *şiş* (prononcer chiche) est un sabre, et *kebab* signifie viande. Les guerriers turcs se restauraient en faisant griller à la flamme du feu de camp de la viande embrochée sur leur sabre. C'est de cette cuisine primitive que sont issues certaines des grillades les plus raffinées de la planète Barbebue.

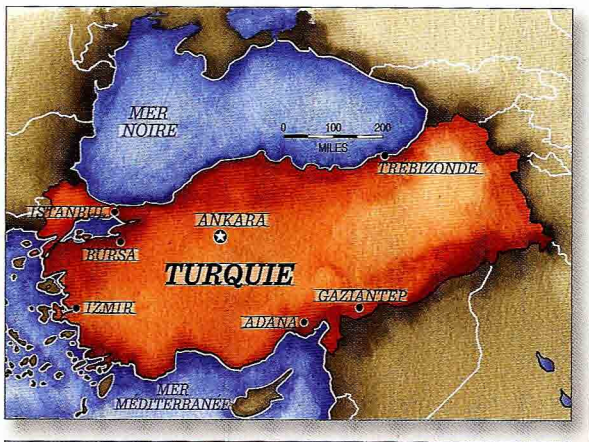


Musa Dagdeviren, chef propriétaire et maître grilleur du restaurant Çiya, à Istanbul.

Située entre l'Asie et l'Europe, la Turquie voisine la Russie, l'Afrique du Nord, la Grèce, le Proche-Orient et le Moyen-Orient. La Route de la soie et la Route des épices, ces légendaires voies de commerce qui traversaient la Chine, l'Inde, l'Afghanistan, l'Irak et l'Iran, aboutissaient à Istanbul. Différentes cultures, dont la grecque, la romaine, la byzantine et l'ottomane, se sont succédé en Turquie qui, toutes, ont influencé sa gastronomie. Il suffit de déambuler au bazar de Gaziantep, dans le sud-est du pays, pour croiser les plus grands maîtres turcs du gril.

Le chiche kebab proprement turc est surtout fait de viande d'agneau, hachée au moyen d'un *zirh* (grand coutelas) quelques minutes à peine avant sa cuisson. En général, les brochettes d'aubergine, d'oignon, d'abricot, de nèfles ou de coings sont grillées séparément pour que l'officiant grilleur puisse veiller à la cuisson parfaite de tous les ingrédients.

Le berceau du chiche kebab



Située entre l'Europe, l'Asie, la Russie et le Moyen-Orient, la Turquie offre l'une des meilleures cuisines sur gril de la planète Barbecue.

Panorama spectaculaire d'Istanbul: la mosquée Ayasofia et, en arrière-plan, le Bosphore.

Tomates grillées à la flamme nue. Les Turcs grillent séparément la viande et les légumes.

LE GRIL : Le gril traditionnel est le *mangal*, sorte d'auge rectangulaire en métal ou en pierre, sans grille, sur laquelle les brochettes sont placées perpendiculairement. Le *tandir*, un foyer souterrain en argile alimenté au charbon de bois, est une version turque du tandour : on y fait cuire des quartiers d'agneau ou des agneaux entiers.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel.

LES ASSAISONNEMENTS : Gras de queue d'agneau, sel, poivre, oignon, ail, persil ; marinades au yogourt, à la pâte de tomate ou à l'huile. *Antep biberi* ou poivre de Gaziantep, mieux connu sous son nom syrien de piment d'Alep (encadré page 305).

LES INCONTOURNABLES :

Les Adana kebabs : brochettes d'agneau haché au piment d'Alep, à la mode d'Adana.

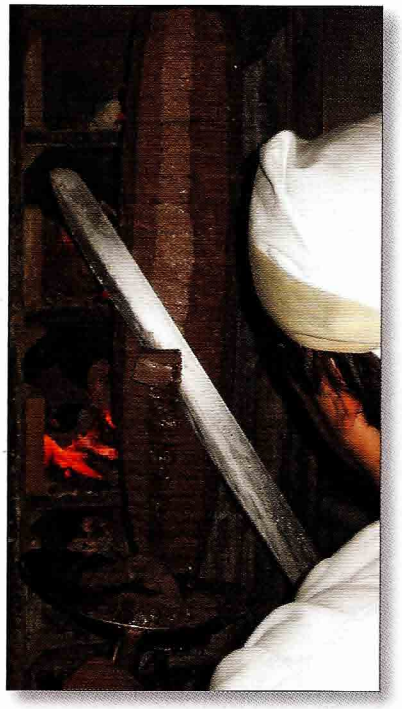
Les çöp şiş : brochettes de cubes de filet d'agneau.

Le döner kebab : version turque du *gyros* grec et du *chawarma* moyen-oriental. C'est une énorme pièce de viande grillée à la verticale, débitée à la commande en minces lamelles sur du pain pita et agrémentées de salade et de yogourt. Le *yaprak döner* consiste en fines tranches d'agneau ; le *kiyma döner* est fait d'agneau haché.

Le Iskender kebab (kebab d'Alexandre) : mouton grillé tranché en fines lamelles et accompagné d'une sauce tomate crémeuse et de yogourt.

Le köftesi : hamburger de bœuf et d'oignon à la turque, rendu célèbre par un grand restaurant d'Istanbul, le Sultanahmet Köftecisi.

Le tavuk şiş : kebab de poulet.



Le döner kebab, *version turque du gyros grec ou du* chawarma *moyen-oriental — grosse pièce de viande rôtie sur un tournebroche vertical alimenté au charbon de bois et tranchée en fines lamelles.*

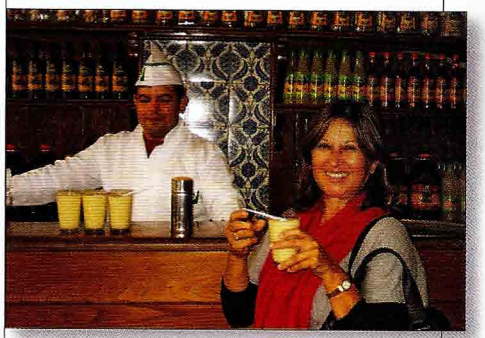
LES CONDIMENTS : La viande est servie avec du *pide* (pita turc) et du *sogan piyaz* (une relish d'oignon, de persil et de sumac), et parfois arrosée d'un filet de sirop de grenade et agrémentée de poudre de sumac.

LA MANIÈRE : On enveloppe le tout dans du lavash ou du pain *pide*.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Il y en a des milliers à Istanbul. La chaîne Kösebasi offre du haut de gamme. Pour dîner face au Bosphore, la terrasse du Hamdi. Pour un repas plus décontracté et des brochettes à la kurde, le Zübeyir, dans le quartier Beyoglu d'Istanbul.

LA BOISSON : En apéro, le *raki* (boisson à l'anis). Au repas, l'*aryan*, une boisson rafraîchissante de yogourt, de sel et d'eau gazeuse similaire au *do* d'Asie Centrale et au *lassi* de l'Inde.

LA CURIOSITÉ : Les rognons d'agneau grillés à la kurde du restaurant Zübeyir.



La journaliste gastronome turque Engin Akin dans un bar dont la spécialité est une boisson fermentée au millet appelée boza.

Brochettes de chèvre piri-piri

LE POINT

OÙ : Afrique du Sud

QUOI : Une viande chère aux Africains, de la viande de chèvre, assaisonnée avec un sel à frotter piri-piri

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La viande de chèvre n'est peut-être pas la première idée qui vous vient à l'esprit lorsque vous allumez votre gril mais pour des millions de gens d'Afrique, d'Asie Centrale et des Antilles, c'est ce qui est au menu. La raison est simple : contrairement aux vaches, aux cochons et même aux agneaux, les chèvres n'ont besoin que de peu de soins et survivent dans des milieux arides ou montagneux là où d'autres animaux d'élevage périssent. Le chevreau a un goût léger, entre l'agneau et le veau. Vous le trouverez dans les boucheries halal ou les marchés antillais, ou remplacez-le par de l'agneau.

La relish aux tomates (*chacalaka*) convient merveilleusement bien aux brochettes de chevreau ici, une viande très populaire en Afrique. L'assaisonnement poivré au piri-piri et la relish piquante vous ouvriront de nouvelles perspectives sur une viande qui gagne à être connue : la viande de chèvre. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de gigot ou d'épaule de chèvre ou d'agneau
1 gros oignon doux
1 c. à soupe de paprika doux
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
1 à 3 c. à soupe de poivre de Cayenne
1 c. à café (1 c. à thé) de poudre d'oignon
1 c. à café (1 c. à thé) de poudre d'ail
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile végétale, pour badigeonner
relish épicée aux tomates (*chacalaka* ; facultatif)

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes en métal ou bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais la viande de chèvre sera plus goûteuse si vous la marinez au réfrigérateur pendant 30 à 60 min avant de griller.

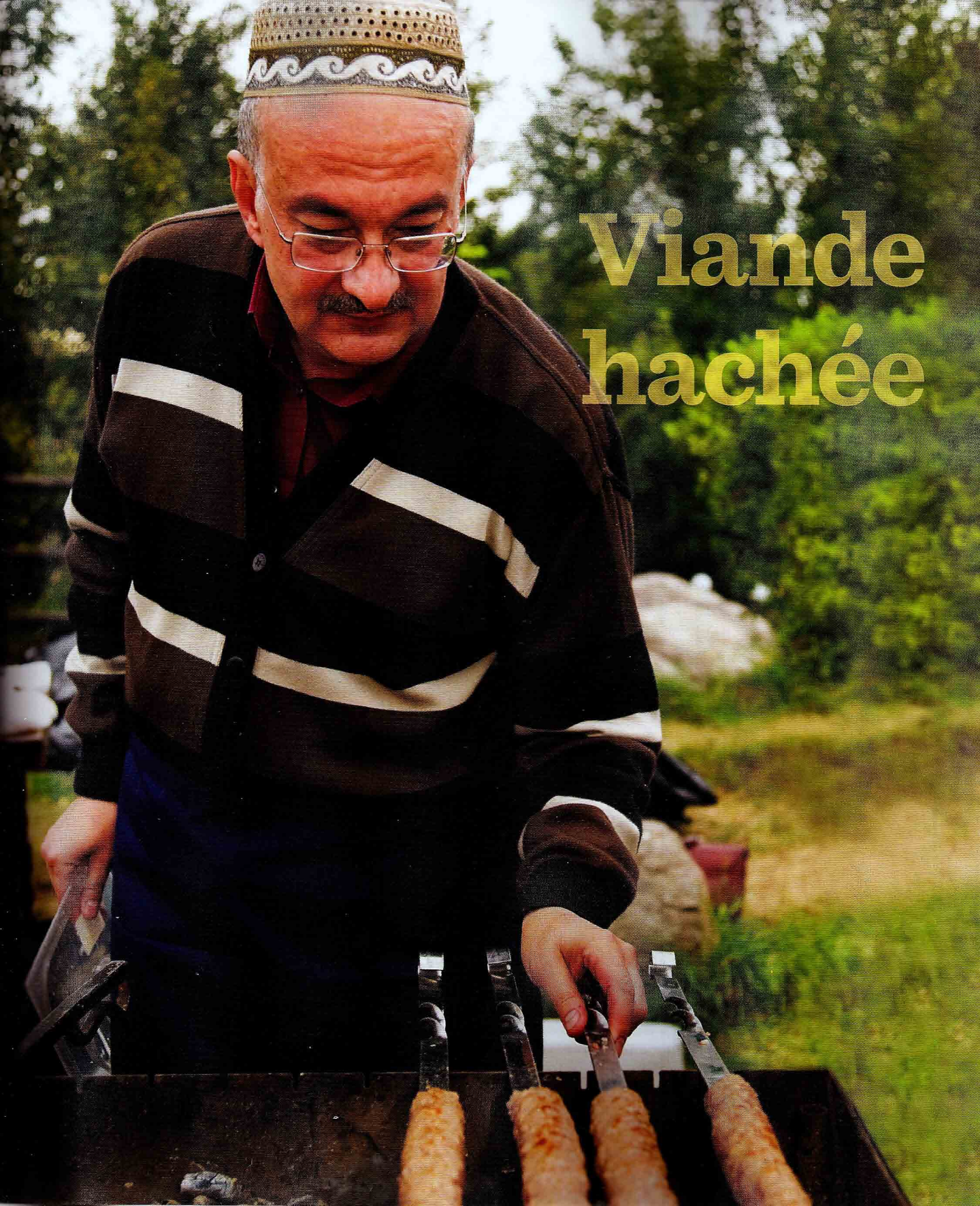
1 Couper la viande de chèvre en cubes de 2,5 cm (1 po). Couper l'oignon en deux sur la largeur, puis en quartiers ; défaire les quartiers. Enfiler la viande et l'oignon en alternance sur des brochettes. Disposer les brochettes sur un grand plateau ou dans une grande assiette.

2 Mettre le paprika, le sel, la coriandre, le poivre de Cayenne, la poudre d'oignon, la poudre d'ail et le poivre noir dans un bol et mélanger (voir Note). Assaisonner les brochettes généreusement de sel à frotter au piri-piri de tous côtés, puis les badigeonner d'huile en les retournant pour les enduire d'huile de tous côtés. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur pendant la préparation de la chacalaka et du gril.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude et griller 2 à 3 min par côté, 8 à 12 min au total pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées de tous côtés et cuites à l'intérieur. (Les Sud-Africains préfèrent une cuisson à point-bien cuit.) Utiliser le test du pincement (page 438) pour vérifier la cuisson. Servir immédiatement avec la relish aux tomates.

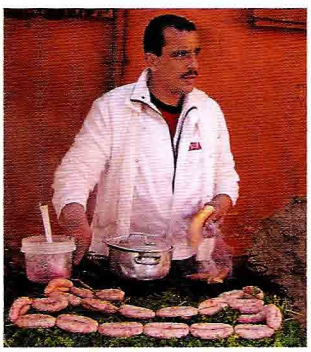
NOTE : La recette donne une quantité de sel à frotter supérieure à celle requise. On peut le conserver dans un bocal scellé et l'utiliser pour les brochettes de viandes et les biftecks.



Viande hachée

Le 4 juillet, *Independence Day*, jour de la fête nationale des États-Unis, plus d'Américains allument leur barbecue qu'à n'importe quel autre moment de l'année et font griller un mets emblématique, leur préféré, le hamburger. Jusque-là, rien d'étonnant. Mais ce qui est curieux, c'est que presque toutes les populations de la planète Barbecue éprouvent un très fort penchant pour les grillades de viande hachée. La seule famille des burgers compte, entre autres, les *köftesi* turcs (bœuf et oignons), les *bifteki* grecs (bœuf et veau) et la *pljeskavica* des Balkans (viande relevée d'ail et de piment fort, la plus grande galette de viande hachée de la planète Barbecue). Plus fréquemment, la viande hachée prend la forme de saucisses : les *boerewors* d'Afrique du Sud, le *currywurst* allemand, le *chorizo* colombien, le populaire *bratwurst* du Wisconsin. Dans de très nombreuses régions du globe, on obtient une riche saveur de saucisse grillée sans se donner la peine de farcir des boyaux. On moule tout simplement la chair en forme de saucisse sur une brochette : ce sont les *kofta* du Maroc, les *Adana kebabs* de Turquie, les *lula* d'Ouzbékistan.

Quel est le secret d'une succulente galette ou brochette de viande hachée ? Au risque de heurter les adeptes d'une saine alimentation, c'est sa forte teneur en gras : de 15 à 20 pour cent pour un burger et jusqu'à 40 pour cent pour les saucisses sans boyau (*kofta* et *lula*). J'entends déjà Betsy, ma bru, qui est aussi diététicienne, jeter les hauts cris, mais je vous invite quand même à planter de temps en temps vos dents dans les burgers authentiques dont les recettes suivent, avec leur pleine teneur en gras. Comme le disait la regrettée chef Julia Child, mangez de tout, mais avec modération.



Dans le sens horaire : Merguez marocains sur le gril, à Marrakech. Mici roumains. La maître grillardine serbe Jelena Stuparevi avec un choix de ses grillades de viande hachée. La pljeskavica, le burger bosnien surdimensionné.

Le hamburger de Paul Newman

Paul Newman et son assistant Michel Nishan ont passé plusieurs mois à élaborer la recette du hamburger parfait. Ils ont haché la viande sur mesure, en variant la coupe de viande et la teneur en gras. Ils ont expérimenté la taille, le poids et la forme de la boulette. Ils ont testé les combustibles, la technique de cuisson et les garnitures. Vous trouverez un résumé de cette science à la page 249 (qui a dit que la perfection était facile ?). **4 HAMBURGERS ; 4 PORTIONS**

910 g (32 oz) de bœuf haché, idéalement 400 g (14 oz) de pointe de poitrine et 510 g (18 oz) de bloc d'épaule, avec une teneur en gras de 22 pour cent
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
4 c. à café (4 c. à thé) de beurre non salé à température ambiante, plus 1 à 2 c. à soupe pour beurrer les pains
4 pains frais sortis du four de 9 cm (3 ½ po), de préférence briochés
4 feuilles de laitue Boston ou Bibb, de préférence biologique
1 tomate rouge mûre et appétissante, de préférence patrimoniale de culture biologique, tranchée finement
4 épaisses tranches de bacon de boucanerie (environ 120 g ou 4 oz), coupées en deux sur la largeur et cuites jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes

IL VOUS FAUT AUSSI

2 tasses de copeaux ou morceaux de chêne ou d'arbre fruitier, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais calculez le temps qu'il faut pour hacher la viande si vous n'avez pas un boucher pour le faire. On peut façonner les boulettes jusqu'à 4 h à l'avance.

1 Diviser la viande en 4 portions égales. Mouiller légèrement les doigts d'eau froide et façonner chaque portion en une boulette d'une épaisseur d'environ 2,5 cm (1 po) et d'une largeur supérieure de 2,5 cm (1 po) à celle du pain. Travailler avec délicatesse pour ne pas trop manipuler la viande. Enfoncer légèrement le centre de chaque boulette avec le pouce (la forme légèrement concave permet une cuisson plus uniforme). Les boulettes peuvent être façonnées jusqu'à 4 h à l'avance. Mettre les viandes dans une assiette tapissée de pellicule plastique, les recouvrir et les réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de griller sur un feu de bois (voir la page 429 pour des indications). Sinon, on peut utiliser des copeaux ou morceaux de bois pour ajouter une saveur de fumée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons d'un gril au charbon de bois ; si un gril au gaz est utilisé, les ajouter à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Si un gril au gaz est utilisé, attendre que la fumée apparaisse (environ 5 min) avant d'ajouter la viande. Assaisonner généreusement le dessus des viandes de sel et de poivre. Mettre les viandes sur la grille chaude et griller 2 à 3 min jusqu'à ce que le dessous soit doré. À l'aide d'une spatule, retourner les viandes et assaisonner le dessus de sel. Continuer de

LE POINT

OÙ : Westport, Connecticut

QUOI : Tout simplement le meilleur hamburger que j'ai jamais goûté – grillé sur un feu de bois et servi sur un pain brioché

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : À première vue, ceci ressemble à un hamburger qu'on connaît bien : du bœuf haché avec de la laitue, des tomates et, si désiré, du fromage ou du bacon. Mais à moins de respecter les proportions de viande (pointe de poitrine et bloc d'épaule) et la teneur en gras (22 pour cent), vous ne réaliserez pas tout le potentiel de cette recette.

griller les viandes 4 ½ à 5 min au total pour une cuisson saignante, 6 à 7 min pour une cuisson mi-saignante, 8 à 9 min pour une cuisson à point. Cuire la viande à point à moins d'être absolument certain de la pureté de celle-ci. Insérer un thermomètre à lecture instantanée dans l'épaisseur de la viande ; pour une cuisson à point, la température interne devrait être d'environ 71°C (160°F).

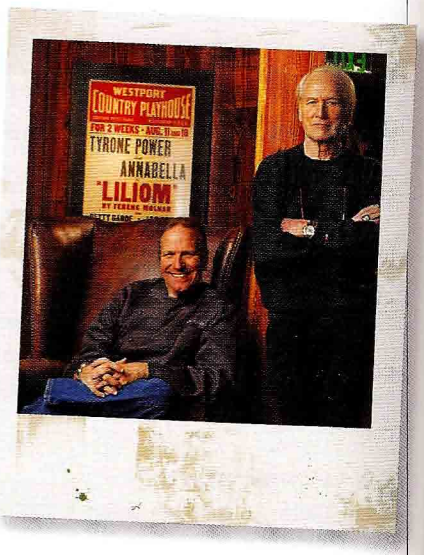
4 Transférer les viandes dans une assiette chaude. Mettre 1 c. à café (1 c. à thé) de beurre sur chacune. Laisser reposer environ 2 min.

5 Entre-temps, beurrer les pains et griller le côté coupé 30 sec à 1 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Surveiller de près pour ne pas les brûler.

6 Pour assembler les hamburgers, mettre une feuille de laitue sur le pain du dessous. Ajouter la viande par-dessus, la tomate, le bacon et le pain du dessus. Répéter avec les autres pains et viandes.

VARIANTE

Le hamburger au fromage de Paul Newman : Il vous faut 4 tranches d'environ 30 g (1 oz) chacune de fromage cheddar vieilli. Mettre une tranche sur chaque viande pendant les 2 dernières minutes de cuisson.



Le chef Michel Nischan et son défunt patron Paul Newman.

Hamburgers au bœuf kobé

LE POINT

OÙ : Amérique du Nord

QUOI : La version miniaturisée d'un hamburger parfait : des boulettes de bœuf waygu haché grillées, servies avec des échalotes caramélisées sur un pain brioché.

COMMENT : Cuisson directe

Il y a quelque chose dans la forme du hamburger et son rôle dans la culture populaire américaine qui a frappé l'imagination d'une nouvelle génération de chefs américains. Cet humble repas a pris du galon en incorporant une viande de la meilleure qualité, des échalotes caramélisées et un pain brioché. **12 MINI-HAMBURGERS OU 4 PORTIONS**

POUR LES ÉCHALOTES CARAMÉLISÉES

2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre non salé
1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge ou beurre
450 g (1 lb) d'échalotes, pelées et tranchées finement sur la largeur
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LES HAMBURGERS

680 g (1½ lb) de bœuf wagyu ou kobé, haché, de préférence avec une teneur en gras de 15 à 20 %
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
12 petits pains briochés
2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre non salé, fondu
cornichons à l'aneth ou sucrés, en tranches (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais on peut caraméliser les échalotes une journée à l'avance.

Le parfait hamburger

Michel Nischan a fait d'innombrables essais en cuisine pour mettre au point le hamburger ultime qui figure à son menu du Dressing Room, le restaurant qu'il a ouvert avec le regretté Paul Newman à Westport, au Connecticut. Voici les secrets du parfait hamburger :

1. Utilisez du bœuf nourri au fourrage. Son goût est meilleur que celui du bœuf nourri au grain, il présente moins de risques de contamination bactérienne, et il est plus écologique.

2. Optez pour la pointe de poitrine et le bloc d'épaule (côtes croisées) dans une proportion de 45 à 55 pour 100. La pointe de poitrine donne de la texture au hamburger et le bloc d'épaule une riche saveur de bœuf.

3. La teneur en gras de la viande doit être de 22 pour 100, nous dit Michel Nischan. C'est le secret de sa saveur. Désolé : vous devrez réduire ailleurs votre consommation de gras.

4. Hachez la viande deux fois en utilisant une plaque de hachage grossier. Laissez les composantes du hache-viande quelque temps au congélateur pour minimiser la chaleur due à la friction. La chaleur ramollit le gras, ce qui se traduit par un hamburger de moins bonne qualité.

5. Un hamburger de dimension moyenne doit peser 255 g (9 oz). Façonnez une galette d'au moins 2,5 cm (1 po) d'épaisseur et d'un diamètre supérieur de 2,5 cm (1 po) à celui du petit pain, puisqu'elle se contractera légèrement à la cuisson.

6. Façonnez les hamburgers avec rapidité et légèreté afin de ne pas comprimer la viande. Leur texture sera plus légère et la perte de volume minime.

7. Pratiquez un petit creux au centre de chaque galette. Le pourtour se contractant davantage que le centre, la galette aura une épaisseur égale une fois cuite.

8. Si vous préparez les galettes à l'avance (c'est possible), rangez-les au réfrigérateur en une seule couche afin de ne pas les écraser.

9. Les hamburgers cuits sur charbon de bois dur sont les plus savoureux. Nischan utilise un mélange d'essences du Connecticut tels que le pommier, le cerisier et le frêne.

10. Juste avant de mettre les hamburgers sur la grille, saupoudrez-les de cristaux de sel marin Maldon (Angleterre). Salez l'autre côté quand vous les retournez.

11. Retournez les galettes au moyen d'une spatule, mais ne les pressez jamais, au grand jamais, car ce faisant vous les priveriez de leurs jus.

12. La durée de cuisson totale est de 4 ½ à 5 minutes pour un burger saignant ; de 6 à 7 minutes pour un burger à point-saignant. Puisque Nischan utilise du bœuf nourri au fourrage haché spécialement pour son restaurant, il peut servir des hamburgers saignants ou à point-saignants qui ne présentent aucun risque pour la santé. À la maison, privilégiez une cuisson à point — 8 à 9 minutes au total.

13. Pour obtenir une belle caramélisation, ne retournez les hamburgers qu'une fois en cours de cuisson.

14. Laissez reposer les burgers sur un plat chaud pendant deux minutes avant de servir. Ce temps de repos détend la viande et la rend plus juteuse puisqu'il retient les sucs à l'intérieur.

15. Pour une texture plus moelleuse et riche, déposez environ 1 c. à café (1 c. à thé) de beurre doux sur la galette pendant qu'elle repose.

16. Procurez-vous des petits pains dans une boulangerie ou faites-les vous-même. Nischan fait ses propres petits pains briochés (à base d'œufs et de beurre) et les fait rôtir sur le gril avant d'assembler les hamburgers.

17. Approvisionnez-vous à un marché de producteurs locaux. Nischan utilise des laitues et des tomates cultivées localement, et autant que possible des variétés oubliées.

18. Si vous aimez le hamburger agrémenté de bacon et de fromage, procurez-vous un bon bacon fumé artisanal. Nischan traite et fume son propre bacon, et son fromage est un cheddar artisanal de Grafton, dans le Vermont.

19. Mangez des produits de saison. Durant l'hiver, Nischan remplace les tomates par des oignons caramélisés.

LE POINT

LES FAITS : On peut utiliser un bœuf haché conventionnel mais pour réaliser tout le potentiel de ce plat, il faut utiliser du bœuf kobé provenant de bouvillons waygu. Vous pouvez vous renseigner sur ce bœuf de qualité supérieure en lisant l'encadré ci-contre.

1 Pour préparer les échalotes caramélisées : Faire fondre le beurre dans l'huile d'olive dans une poêle épaisse à feu moyen. Ajouter les échalotes et cuire 15 à 25 min, en remuant souvent, jusqu'à ce qu'elles soient réduites à une pâte foncée, épaisse et sucrée. Réduire le feu au besoin pour les empêcher de brûler. Assaisonner de sel et de poivre au goût. On peut caraméliser les échalotes plusieurs jours ou même une journée à l'avance, les recouvrir et les conserver au réfrigérateur. Les porter à température ambiante avant l'utilisation.

2 Pour préparer les hamburgers : Mouiller légèrement les doigts avec de l'eau froide et diviser le bœuf en 12 portions ; façonner une galette carrée d'environ 5 cm (2 po), d'une épaisseur de 1,3 cm (1/2 po), avec chaque portion. Mettre les galettes dans une assiette tapissée de pellicule plastique, recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de griller sur un feu de bois de chêne ou autre bois dur (voir la page 429 pour des instructions).

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Saler et poivrer généreusement les galettes et les déposer sur la grille chaude. Griller 2 à 3 min par côté pour une cuisson à point ou selon la préférence, en les retournant avec une spatule.

5 Badigeonner les côtés coupés des pains avec le beurre fondu et griller 2 min jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Surveiller de près pour ne pas les brûler.

6 Pour assembler les hamburgers, mettre une cuillerée d'échalotes caramélisées sur le pain du dessous, déposer la galette par-dessus, suivie d'un cornichon, si désiré, puis terminer avec le pain du dessus.

Le *wagyu*, ou bœuf du Japon

Lorsqu'on parle du célèbre bœuf kobé, il ne s'agit pas d'une race de bovins. Kobé est une ville côtière du Japon réputée pour le bœuf servi dans ses restaurants, mais ce bœuf provient d'une race spécifique, la race *wagyu*, qui fait l'objet d'un élevage particulièrement soigné (contrairement à la légende, les animaux ne boivent pas de bière et ne reçoivent pas de massages quotidiens). Cette race donne une viande ayant un exceptionnel persillage, une viande qui fond littéralement dans la bouche.

En 1976, quelques spécimens bovins wagyu ont été introduits aux États-Unis, ce qui a donné lieu à des croisements de wagyu et d'angus et à toute une industrie du bœuf haut de gamme. Mais puisqu'aucune norme n'a été fixée en ce qui a trait à l'alimentation des bovins, le persillage et la maturation de la viande, ce bœuf américain dit « de Kōbe » est le plus souvent tout à fait ordinaire en dépit de son prix exorbitant.

HAMBURGERS AU BŒUF KOBÉ | page 248

Quel est le pays d'origine du hamburger ?

Je suis dans la cuisine d'une accueillante *taverna* appelée Kallisti, à Pyrgos, un village de l'extraordinaire île grecque de Santorini. Je regarde l'officiant grilleur, Mustafa, préparer des *bifteki*. Comme nos hamburgers, les *bifteki* sont faits de viande hachée façonnée en galettes. Comme nos hamburgers, ils sont garnis d'oignons et grillés sur du charbon de bois jusqu'à acquérir un extérieur brun foncé et bien caramélisé. Mais là s'arrête la similitude. Les *bifteki* sont faits de viande de bœuf et de veau à laquelle on ajoute de la mie de pain imbibée d'eau et essorée. Le résultat est une galette à mi-chemin entre le hamburger américain et la boulette suédoise.

Me voici maintenant près du gril au charbon de bois du restaurant Don (plutôt un relais routier) dans une zone industrielle de Belgrade, en Serbie. La grillardine, une petite femme du nom de Jelena Stuparević, me montre comment préparer les hamburgers à la mode serbe, les *ćevapčići*. À un mélange fait de trois parties de veau et d'une partie de porc hachés, elle ajoute du piment fort et, si le client le désire, de l'ail émincé. Elle pousse ensuite la viande par une sorte de gros entonnoir dans un moule formé de quatre tubes parallèles de 7,5 cm sur 2 cm (3 po sur 3/4 po). Le résultat est une galette carrée présentant des rainures profondes que Jelena saisit sur des charbons incandescents. Les *ćevapčići*, comme les *bifteki*, ne sont pas servis sur un petit pain.

Troisième escale : le Karim, une célèbre rôtisserie du vieux Delhi, en Inde. Un grillardin enturbanné mélange de l'agneau haché à de la coriandre fraîche, du gingembre, du cumin, de la noix muscade, du piment de Cayenne et une demi-douzaine d'autres ingrédients. L'appareil est ensuite moulé sur une large brochette en métal et grillé sur des braises qu'attise un petit éventail électrique. Le *sikh kabab* est un autre membre de la grande famille des hamburgers, une famille beaucoup plus vaste qu'on imagine.

Le fait est qu'on trouve des galettes de viande hachée dans tous les pays de la planète Barbecue. Le principe est partout le même, mais les ingrédients de base, les assaisonnements et la forme des galettes sont aussi différents que la langue parlée dans chacun des pays où on les déguste. Ces préparations incluent les *pljeskavice* de Bosnie-Herzégovine, les *mititei* de Roumanie, les *chapli kabab* du Pakistan, les *kufteh* de Bulgarie et les *lula* d'Azerbaïdjan.

Même le hamburger que nous aimons tant n'est peut-être pas aussi nord-américain qu'on croit, puisque son nom est dérivé de la ville de Hambourg, en Allemagne. Au dix-huitième siècle, Hambourg était le plus grand port d'Europe et une sorte de creuset de coutumes culinaires cosmopolites. La légende veut que les marins allemands se soient pris d'affection pour le bœuf cru et assaisonné très populaire dans les ports de commerce de Russie, le steak tartare, dont le nom vient de la Tartarie, comme on désignait alors les steppes d'Asie Centrale. Les cavaliers mongols seraient un peu les inventeurs de la galette de viande hachée puisque, dédaignant la viande cuite, ils attendrissaient la viande crue en la laissant macérer quelque temps sous leur selle, contre les flancs de leur monture.

La légende ne dit pas tout. D'abord, qui a le premier eu l'idée de cuire ce steak tartare ? Ensuite, mangeait-on réellement des hamburgers à Hambourg ? Et pourquoi ne font-ils pas partie de la tradition culinaire allemande ? Enfin, comment le hamburger s'est-il frayé un chemin jusqu'à nous ? Plusieurs endroits aux États-Unis prétendent au titre de berceau du hamburger, mais aucun ne le défend avec autant d'ardeur que Louis' Lunch, à New Haven, dans le Connecticut. Aux dires du propriétaire de ce petit édifice en brique rouge fréquenté par plusieurs générations d'étudiants de l'université Yale (comme mon ami, le regretté Michael Male), le hamburger aurait été inventé en 1898 par Louis Lassen, un forgeron danois devenu prédicateur, puis gérant de comptoir-lunch. Sa frugalité l'empêchant de jeter les rognures de bœuf, il s'est mis à les hacher, à en façonner des galettes, à les cuire à la flamme vive et à les enfermer entre deux tranches de pain grillé. Louis jugeait ses hamburgers si extraordinaires qu'il refusait de les camoufler sous du ketchup ou de la moutarde. À ce jour, on dédaigne ces condiments chez Louis' Lunch.

L'hypothèse est certes intéressante, mais les registres historiques démontrent que le hamburger est entré aux États-Unis au début du dix-neuvième siècle. Dès 1834, des *hamburger steaks* (biftecks de hamburger) figurent au menu du légendaire restaurant Delmonico, à New York où, curieusement, ils coûtaient dix cents chacun, soit deux fois le prix d'une escalope de veau ou d'une tranche de rôti de bœuf !

Je crois, pour ma part, qu'il n'y a pas de hamburger originel, mais que, comme les langues ou les lois, le hamburger est une idée géniale qui a pris forme en même temps dans plusieurs régions du monde.

Hamburgers bosniens surdimensionnés

{ PLJESKAVICA }

Dans les nouveaux pays de l'ancienne Yougoslavie aux traditions culinaires anciennes et aux tensions religieuses persistantes, tout le monde a sa recette. Mais même les radicaux de camps politiques opposés sont d'accord pour accorder leur faveur à la *pljeskavica* préparée par un maître grillardin de la Bosnie. On sert ce hamburger dans l'assiette avec couteau et fourchette et le pain en accompagnement, mais vous pouvez le glisser sur un pain pita pour faire un sandwich. **4 HAMBURGERS OU 4 PORTIONS**

340 g (12 oz) de bœuf haché, de préférence de l'épaule, avec une teneur en gras de 15 à 20 %
340 g (12 oz) de veau haché ou bœuf haché
½ oignon moyen, émincé
2 gousses d'ail, émincées
1 à 2 piments serrano, équeutés, épépinés et émincés (pour un goût plus épicé, incorporer les graines) ou 1 c. à soupe de flocons de piment fort
7 g (¼ tasse) de persil plat frais haché finement
1½ c. à café (1½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
pain pita grillé (facultatif, page 95), pour servir
tranches de tomate (facultatif), pour servir
quartiers de citron (facultatif), pour servir

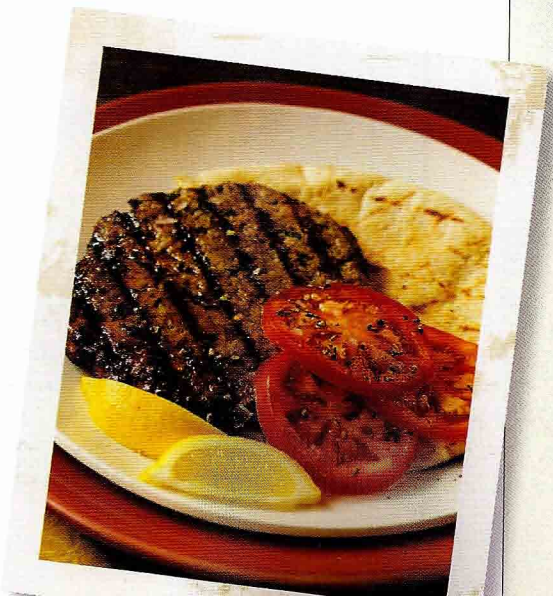
PRÉPARATION PRÉALABLE
30 min à 1 h pour réfrigérer la viande

1 Mettre le bœuf, le veau, l'oignon, l'ail, les piments serrano, le persil, le sel et le poivre noir dans un grand bol et malaxer délicatement avec les doigts pour bien mélanger. Recouvrir le bol de pellicule plastique et réfrigérer de 30 min à 1 h.

2 Diviser la viande en 4 portions égales et déposer sur une plaque à pâtisserie en métal. Façonner chaque portion en un large disque plat de la forme d'un pain pita, avec un diamètre de 15 à 20 cm (6 à 8 po) et une épaisseur de 6 mm (¼ po).

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille à fond. Décoller les hamburgers de la plaque en glissant une spatule métallique



Une assiette de *pijeskavica* avec des accompagnements traditionnels: pita, tomate et citron.

LE POINT

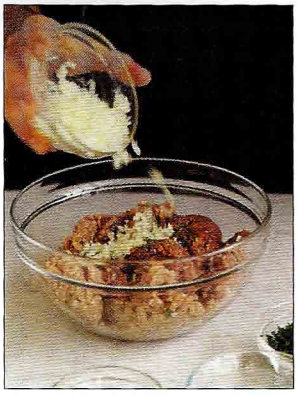
OÙ : Appréciée partout dans l'ancienne Yougoslavie, cette version plus épicée vient de Bosnie-Herzégovine.

QUOI : Le plus gros hamburger du monde, une boulette de bœuf et de veau qui remplit l'assiette, aromatisée d'ail, d'oignon et de piments forts.

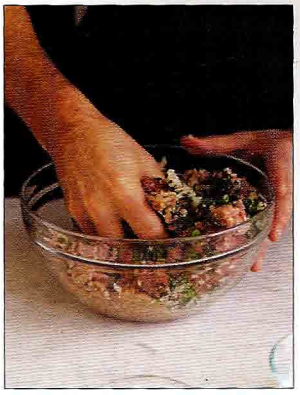
COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La façon la plus simple de préparer la boulette est de la façonner à même une surface plane dure et froide, une table en métal ou une planche de marbre, puis de la décoller avec une spatule métallique étroite ou un couteau à découper.

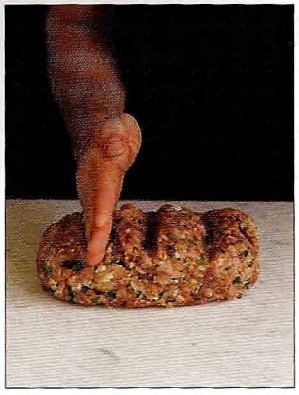
PRÉPARATION DES HAMBURGERS BOSNIENS



1. *Ajouter l'oignon émincé et l'ail au mélange de bœuf et de veau.*



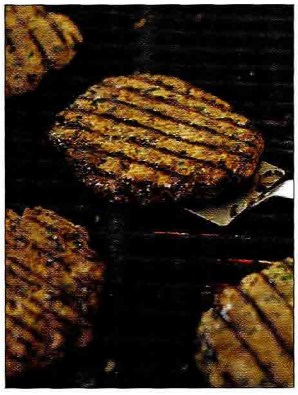
2. *Malaxer les ingrédients avec les doigts.*



3. *Diviser le mélange en quatre portions égales.*

4. *Façonner le mélange en hamburgers larges et plats comme des pains pitas.*

5. *Utiliser une spatule métallique longue pour décoller la viande de la surface de travail.*



6. *Griller les hamburgers jusqu'à ce qu'ils soient dorés des deux côtés et cuits à l'intérieur.*

étroite ou un couteau à découper dessous puis les transférer soigneusement à la grille chaude. Griller 2 à 3 min par côté pour une cuisson à point ou à point-bien cuit, en utilisant une spatule large pour les retourner, jusqu'à ce qu'ils soient cuits. (Les Bosniens préfèrent une cuisson à point ou à point-bien cuit pour la viande grillée.)

5 Transférer les hamburgers grillés sur un plateau ou dans des assiettes et servir immédiatement avec les pains pitas, les tranches de tomate et les quartiers de citron, si désiré.

Hamburgers marocains

LE POINT

OÙ : Marrakech (Maroc)

QUOI : Des boulettes de bœuf ou d'agneau haché, aromatisées au cumin, grillées et servies avec une relish de tomates et d'olives et une relish d'oignon

Voici une recette de viande hachée servie dans les grilladeries de Marrakech, avec une relish de tomates et d'olives et une relish d'oignon.

12 PETITES BOULETTES ; 4 PORTIONS

680 g (1 ½ lb) de bœuf ou d'agneau haché, ou un mélange des deux, pas trop maigre
1 petit oignon, haché finement
7 g (¼ tasse) de persil plat haché
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
2 tomates rouges mûres et appétissantes
60 g (½ tasse) d'olives noires salées à sec, de préférence marocaines
3 c. à soupe de persil plat haché grossièrement
1 citron, coupé en quartiers
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
pain marocain ou pain pita
Relish d'oignon (voir la page 271)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Mettre le bœuf, l'oignon haché, 7 g (¼ tasse) de persil, le sel, le poivre et le cumin dans un bol et mélanger avec les doigts. Mouiller légèrement les doigts à l'eau froide et façonner 12 boulettes de 5 cm (2 po), d'une épaisseur de 1,3 cm (½ po). Mettre les boulettes sur une plaque à pâtisserie tapissée de pellicule plastique, recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

2 Mettre les tomates, les olives et 3 c. à soupe de persil dans un bol non réactif et mélanger. Presser le jus d'un ou deux quartiers de citron et l'ajouter au mélange. Mettre les autres quartiers de citron dans une assiette et réserver pour servir. Assaisonner la relish de tomates et d'olives de sel et de poivre au goût; elle doit être fortement assaisonnée.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les viandes sur la grille chaude et griller 2 à 4 min par côté pour une cuisson à point-bien cuit, jusqu'à ce qu'elles soient croûtées et cuites à l'intérieur. (Les Marocains préfèrent une cuisson à point-bien cuit.)

5 Transférer les viandes grillées sur un plateau ou dans une assiette. Pour déguster, déposer une viande sur un morceau de pain. Presser un peu de jus de citron par-dessus et verser la relish de tomates et d'olives et la relish d'oignon sur la viande.

LE POINT

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : La viande hachée ne doit pas être trop maigre – l'idéal est de 15 à 20 pour cent de gras.

Grillades marocaines chez Haj Brik.

Barbara et moi lors d'un repas traditionnel festif dans les jardins d'une villa de Marrakech.

PLANÈTE BARBECUE

Serbie : la grillade sur les rives du Danube

Les Serbes sont obsédés de barbecue. La preuve ? Aucun restaurant n'est trop raffiné ou trop humble pour ne pas être pourvu d'un gril au charbon de bois ; les élevages de poulet et de porc sont encore artisanaux ; le barbecue au gaz est pour tout dire inexistant et le charbon de bois est roi.

La forteresse Kalemegdan à Belgrade, sur le Danube (Dunav), en Serbie.

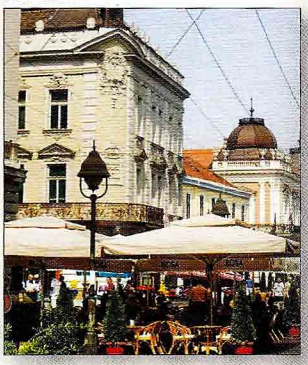
Dans ce pays jadis occupé par les Turcs, les chiches kebabs (*ražnjići*) sont très populaires. On aime aussi les paupiettes de poulet aux oignons et au sublime bacon fumé de Serbie (*pileći paketići*), ou encore les petites roulades (*rolovani*) de porc ou de veau au jambon et au fromage. Mais les plats emblématiques de la Serbie sont les *ćevapčići*, ces saucisses sans boyau qui font songer à un croisement entre le hamburger et la bratwurst, et la *pljeskavica*, une grande galette de viande hachée relevée d'ail et de piment fort.

Pour réellement faire l'expérience du barbecue serbe, le mieux est de se rendre à Leskovac, dans le sud du pays, où les foires de quartier sont nombreuses. Arrêtez-vous à chacun des innombrables étals en plein air pour y faire le plein de grillades. Le choix est immense. Tous les mois de septembre, Leskovac organise un grand concours de barbecue. L'année de ma visite, ce concours avait été gagné par une femme, Bojana Mirković.

Tant les relais routiers que les restaurants huppés ont un gril

En Serbie, les *ćevapčići*, la *pljeskavica* et les *ražnjići* voisinent avec beaucoup d'autres grillades des Balkans.

Piments forts pour une grillade survoltée.



Les terrasses de la Kneza Mahailova, une populaire avenue piétonne de Belgrade.

LES GRILS : L'habituelle grille en métal, placée dans un âtre surélevé ou un foyer.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel

LES ASSAISONNEMENTS : Ils n'ont rien de timide — bacon, moutarde, fromage. Plus on va vers le sud de la Serbie et les autres pays de l'ancienne Yougoslavie, plus les mets sont relevés d'ail et de piments forts rouges ou verts.

LES INCONTOURNABLES :

Les ćevapčići : saucisses sans boyau (recette page 258).

La dimljena vesalica : côtelette de porc fumée.

Mixed grill serbe (de gauche à droite): ćevapčiči (saucisses sans boyau), pileći paketići (paupiettes de poulet), pljeskavica (burger surdimensionné).

Le mešana mest : variété serbe de mixed grill.

Les pileći paketići : paupiettes de poulet (recette page 300).

La pljeskavica : grande galette de viande hachée souvent aromatisée à l'ail, au piment fort et au bacon (recette page 253).

Les ražnjići : chiches kebabs.

Les rolovani : roulades de porc ou de veau (recette page 208).

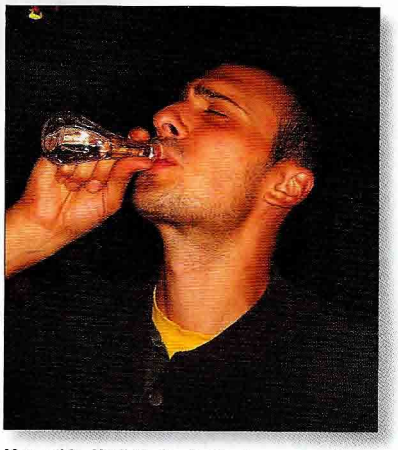
Les seoski čekić : pruneaux au fromage et au bacon grillés dits « marteaux villageois » (recette page 22).

LES CONDIMENTS : La crème caillée (*kajmak*) dont on nappe la viande grillée. Elle est parfois sucrée et rappelle le *mascarpone*, parfois fermentée et amère (un goût nettement acquis) ; les concombres à la crème sure ou aigre (*tarator*).

Musiciens de restaurant à Belgrade. La musique est indissociable du barbecue serbe.

LES RESTAURANTS RECOMMANDÉS : Le Dacho, à Belgrade, au décor rustique, est une étape touristique obligatoire. Pour les plus aventureux, le čhubura, dans l'ancien quartier turc de Belgrade, géré par la pittoresque Milica Perunović (page 211).

LA BOISSON : Aucun repas serbe quel qu'il soit n'est complet sans slivovitz (eau-de-vie de prune), sans *viljamovka* (brandy de poire) ou sans bière (Lav, Jelen ou Jagodinsko).



Mon guide, Uroš Markovic, montre comment se boit la slivovitz: dans un flacon, cul sec.

LA CURIOSITÉ : La *mučkalica*, un ragoût épicé, dont une des variantes comprend du cou de porc, des testicules de veau et de porc et du foie de porc, le tout grillé puis mijoté.

Saucisses de veau et de porc des Balkans

{ ĆEVAPČIĆI }

LE POINT

OÙ : Cette recette vient de la Serbie mais elle est appréciée partout dans les Balkans.

QUOI : Une saucisse sans boyau de veau et de porc aromatisée d'oignon, de piment fort et d'ail

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les maîtres du gril serbes utilisent un entonnoir métallique à large ouverture pour comprimer le mélange de viande en saucisses pour griller. Vous pouvez les trouver dans un marché balkanique. Une poche à douille munie d'une douille ronde de 2 cm (¾ po) peut donner le même résultat. Sinon, on peut les façonner à la main.

Si vous croisez un hamburger nord-américain avec une saucisse Bratwurst allemande, vous vous approchez d'un des grands mets grillés à base de viande hachée : le *ćevapčići*. Ce mets très répandu partout dans les Balkans, de la Bosnie à la Bulgarie et du Danube jusqu'à la mer Noire, est un repas-minute et un aliment de base. La proportion de veau et de porc varie d'un endroit à l'autre de même que les assaisonnements. Le mélange de viande est comprimé dans un entonnoir pour façonner des saucisses de 8 à 10 cm. Celles-ci sont ensuite placées côte à côte pour faire une sorte de galette carrée. On la dépose sur le gril pour la faire dorer des deux côtés, puis on découpe les saucisses individuelles pour terminer la cuisson. On peut les servir avec du pain en accompagnement ou en sandwich. **4 PORTIONS**

POUR LES SAUCISSES

450 g (1 lb) de veau haché
225 g (½ lb) de porc haché
1 petit oignon, haché finement
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LES ASSAISONNEMENTS, AU CHOIX

1 à 2 gousses d'ail, émincées
1 à 2 piments forts, épépinés et émincés (pour un goût plus épicé, incorporer les graines)
1 à 2 tranches de bacon fumé (30 à 60 g ou 1 à 2 oz), coupé en minces lanières
1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de paprika doux ou fort, de piment d'Alep ou de flocons de piment fort

POUR SERVIR

Oignon tranché finement (facultatif)
Piments forts tels que piments Anaheim, tranchés finement (facultatif)
Petits pains croûtés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, la plupart des grillardins serbes préparent la recette sur commande

1 Pour préparer les saucisses : Mettre le veau, le porc, l'oignon haché, environ 1½ c. à café (1½ c. à thé) de sel et environ ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre dans un grand bol et mélanger avec les mains ou une cuillère en bois. On peut préparer le mélange à même la surface de travail, comme le font bien des grillardins des Balkans. Incorporer les assaisonnements désirés.

2 Si on utilise un entonnoir à saucisses ou une poche à douilles, comprimer le mélange de viande dans l'ustensile pour façonner de petites saucisses boudinées d'environ 10 cm (4 po) d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po). Disposer 4 saucisses côte à côte sur une surface de travail ou dans une assiette tapissée de pellicule plastique pour faire une galette carrée. Répéter pour utiliser tout le mélange

de viande. Sinon, on peut façonner les saucisses et ensuite les galettes avec les doigts enduits d'huile végétale.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Glisser une spatule métallique ou un long couteau étroit sous les galettes pour les décoller de la surface de travail et les transférer directement sur le gril.

5 Disposer les galettes sur la grille chaude et griller 2 à 3 min par côté, jusqu'à ce qu'elles soient cuites aux trois quarts ; l'extérieur aura commencé à dorer et la viande grésillera. Couper chaque galette en saucisses individuelles et cuire 1 à 2 minutes de plus jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites. Servir immédiatement avec l'oignon tranché et les piments par-dessus, si désiré, accompagné des pains croûtés.

Cevapčiči (haut) et pljeskavica (bas), deux burgers classiques des Balkans.

ALLUME-FEU

De maître grilleur à Iron Chef

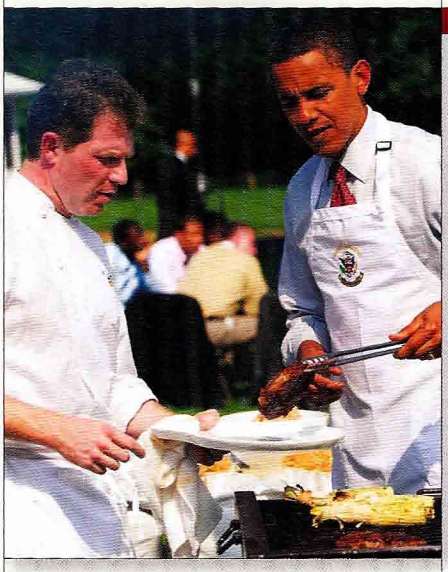
BOBBY FLAY : de livreur de pizzas à maître grilleur pour le président des États-Unis

NEW YORK, NEW YORK

Il a fait des grillades pour le président des États-Unis. Il a défait un champion Iron Chef nippon sur son propre terrain, à Tokyo. Des millions de gens regardent ses nombreuses émissions de la chaîne Food Network et dînent à ses restaurants de New York, Las Vegas ou Nassau. Avant d'édifier son empire, Bobby Flay, qui a eu une profonde influence sur le barbecue américain, a été livreur de pizzas et vendeur de crème glacée. Il a été formé au French Culinary Institute, à New York.

> « Il n'y a rien de tel que le barbecue pour se détendre et s'amuser. »

Bobby Flay est à l'aise avec toutes les tendances, qu'il s'agisse du barbecue incendiaire du Sud-Ouest américain, des saveurs assurées de la grillade asiatique, de la délicatesse des tapas espagnoles ou du hamburger à l'américaine.



Le maître grilleur et le commandant en chef: Bobby Flay et le président Obama autour du barbecue.

« Aucune autre cuisine ne convient mieux aux réjouissances, dit-il. Il n'y a rien de tel que le barbecue pour se détendre et s'amuser. » Nul besoin de gadgets. « Des pinces costaudes, une bonne spatule, des pinceaux pour les sauces et les glaces, des poignées isolantes et une bonne brosse à récurer en métal suffisent. Ne gaspillez pas votre argent en gadgets. C'est par la pratique qu'on devient expert. »

QUI : Bobby Flay

OÙ : États-Unis

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire du Mesa Grill, du Bar Américain, du Bobby Flay Steak et du Bobby's Burger Palace. Animateur à la chaîne Food Network. Iron Chef.

LES SPÉCIALITÉS : Crevettes grillées au beurre de piment fumé et salsa de tomatillos ; filet mignon (tournedos) au café, sauce aux champignons et piment ancho ; quesadillas grillées au maïs et au fromage de chèvre avec salsa de tomates et de basilic.

LES PROPOS :

- La saveur réside dans le gras. Un bon hamburger doit avoir au moins 20 pour cent de gras.
- N'écrasez pas un hamburger avec la spatule. Il perdrait tout son jus.
- Ne compliquez pas les choses. Un peu d'huile d'olive, du sel et du poivre suffisent, mais servez des condiments hardis : vinaigrettes, sauces, relish et salsas.

Hamburgers de dinde de Bobby Flay

Voici une recette inventée par Bobby Flay : un hamburger au fromage préparé avec de la dinde hachée et agrémenté de sauce barbecue et de cheddar fumé pour renforcer le goût de fumée. Flay ajoute des rondelles d'oignon en ficelles mais vous pouvez utiliser les échalotes caramélisées de la page 248. Le bacon fumé deux fois est facultatif. Ce hamburger rassasiera tout fanatique du barbecue. **4 HAMBURGERS ; 4 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : États-Unis

QUOI : Des hamburgers de dinde agrémentés de fromage fumé et de sauce barbecue

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Une bonne sauce barbecue pour cette recette est la Sauce au bourbon et à la cassonade de la page 197. Sinon, utilisez votre marque commerciale préférée.

680 g (1 ½ lb) de dinde hachée
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
4 minces tranches de cheddar fort fumé (90 à 120 g ou 3 à 4 oz au total)
4 pains hamburger au sésame, coupés en deux
2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre fondu, ou 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
4 tranches de bacon fumé campagnard (environ 120 g ou 4 oz au total), coupées en deux sur la largeur et dorées dans une poêle (facultatif)
60 ml (¼ tasse) de sauce barbecue fumée
tranches de cornichons à l'aneth (facultatif)
Rondelles d'oignon frit (voir l'encadré, ci-bas) ou échalotes caramélisées (facultatif, voir la page 248)

1 Diviser la dinde en 4 portions égales. Mouiller légèrement les doigts d'eau froide et façonner chaque portion en une boulette d'une épaisseur d'environ 2 cm (¾ po) et d'une largeur de 8 cm (3 po). Enfoncer légèrement le centre de chaque boulette avec le pouce (la forme légèrement concave permet une cuisson plus uniforme). Mettre les viandes dans une assiette tapissée de pellicule plastique, recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de griller sur un feu de chêne ou autre bois dur (voir la page 429 pour des indications).

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Assaisonner généreusement les viandes de sel et de poivre. Mettre les viandes sur la grille chaude et griller 3 à 5 min jusqu'à ce que le dessous grésille et qu'il soit doré. À l'aide d'une spatule, retourner les viandes et continuer de griller 3 à 4 min pour une cuisson à point. Pendant la dernière minute de cuisson, mettre une tranche

Fines rondelles d'oignon frit

Pour faire de fines rondelles d'oignon frit, porter 1 litre (4 tasses) d'huile d'arachide à 182 °C (360 °F) dans une casserole profonde et épaisse. Enrober de fines rondelles d'oignon Vidalia de farine assaisonnée de sel, de poivre noir et de poivre de Cayenne. Tremper les rondelles dans du babeurre assaisonné de sel et de poivre noir, les tremper à nouveau dans la farine, et les mettre à frire environ 4 minutes jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées, en les retournant une ou deux fois. Égoutter sur du papier absorbant, saler et servir.

de fromage sur chaque viande. Fermer le couvercle et continuer la cuisson jusqu'à ce que le fromage soit fondu. Pour tester la cuisson, insérer un thermomètre à lecture instantanée dans l'épaisseur de la viande ; pour une cuisson à point, la température interne devrait être d'environ 77 °C (170 °F).

4 Entre-temps, badigeonner les côtés coupés des pains de beurre fondu et griller, le côté coupé vers le bas, 30 sec à 1 min jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Surveiller de près pour ne pas les brûler. Réchauffer les tranches de bacon, le cas échéant, sur le gril.

5 Pour assembler les hamburgers, mettre une cuillerée de sauce barbecue sur le pain du dessous. Ajouter la viande par-dessus, les tranches de cornichon, le bacon, les rondelles d'oignon ou échalotes caramélisées et le pain du dessus. Répéter avec les autres pains et viandes. Servir immédiatement.

Hamburgers du bazar

{ SEYHMUZ KEBAB }

LE POINT

OÙ : Istanbul (Turquie)

QUOI : Des hamburgers d'agneau piqués d'ail et de piments forts et servis avec une salade de tomates épicées

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Vous trouverez de la mélasse de grenade (voir la page 328) dans une épicerie du Moyen-Orient.

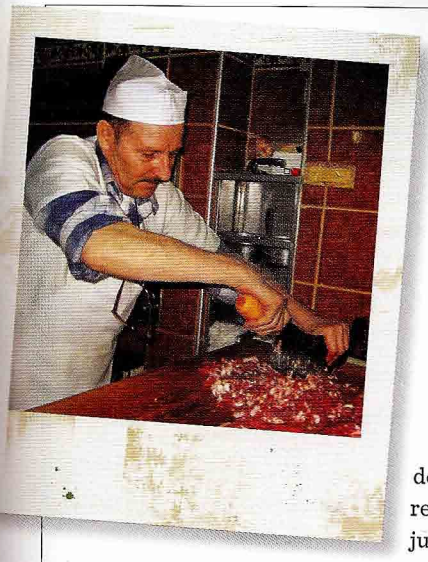
Le Grand Bazar constitue le cœur commercial et culturel d'Istanbul depuis 500 ans et on y trouve des grillades de tous genres. Voici une recette d'agneau haché épicé aux piments forts, aux tomates et à l'ail qu'on peut servir avec des piments cornes grillés, des tomates et du pain plat turc, si désiré. **4 GROS HAMBURGERS OU 8 PETITS ; 4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) d'agneau haché finement, avec une teneur en gras de 20 à 25 pour cent
1 tomate rouge mûre, épépinée et coupée en dés fins
1 à 2 piments forts tels que piments cornes ou jalapeños, épépinés et hachés finement (pour des hamburgers plus relevés, incorporer les graines)
2 gousses d'ail, émincées
7 g (¼ tasse) de persil plat haché finement
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
8 longs piments verts minces tels que piments cornes, ou 1 à 2 piments poblano
2 tomates rouges mûres moyennes, en quartiers
Salade turque de tomates épicées (voir la recette ci-dessous) ou Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade (page 263), pour servir
Relish d'oignon (facultatif, page 271), pour servir
Pain boursouflé turc, pain lavash ou pain pita, pour servir
250 g (1 tasse) de yogourt nature à la turque ou à la grecque (facultatif), pour servir
quartiers de citron, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais on peut préparer les hamburgers jusqu'à 2 h à l'avance.

1 Mettre l'agneau, les tomates en dés, les piments hachés, l'ail, le persil, le sel et le poivre dans une assiette creuse ou un plateau en métal et mélanger à fond avec les doigts. Façonner 4 grosses ou 8 petites boulettes d'une épaisseur d'environ 1,3 cm (½ po). Mettre les boulettes dans une assiette tapissée



Ibrahim Usta émince l'agneau plusieurs fois à l'aide du zihr, un couteau en forme de croissant.

de pellicule plastique, recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

2 Embrocher les piments verts minces et les quartiers de tomate sur la largeur sur des brochettes plates en métal.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les brochettes de piments et de tomates sur la grille chaude et griller 4 à 6 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient tendres et dorées. Mettre l'agneau sur la grille et griller 3 à 5 min par côté pour une cuisson à point-bien cuit, jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à l'intérieur.

5 Transférer les hamburgers, les piments et les tomates sur un plateau ou dans des assiettes et servir avec l'une des salades de tomates, la relish d'oignon, si désiré, le pain, le yogourt et les quartiers de citron. En général, les hamburgers d'agneau sont mangés avec couteau et fourchette et non en sandwich.

Salade turque de tomates épicées

Les salades de tomates comme celle-ci accompagnent les grillades partout en Turquie ; c'est un peu comme une salsa turque.

2 tomates rouges mûres et appétissantes, coupées en dés de 6 mm (¼ po), avec le jus
½ petit oignon doux, coupé en dés fins
1 ou 2 piments forts verts tels que piments cornes ou jalapeños, épépinés et coupés en dés fins (pour une salade plus relevée, incorporer les graines)
7 g (¼ tasse) de persil plat finement haché
1 c. à soupe de piment d'Alep, 1 c. à soupe de pâte de piment turc (voir Note) ou 1 à 2 c. à café (1 à 2 c. à thé) de flocons de piment fort
2 c. à soupe d'huile d'olive ou huile végétale
1 c. à soupe de jus de citron frais
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Mettre les tomates, l'oignon, les piments forts, le persil, le piment d'Alep, l'huile et le jus de citron dans un bol non réactif. Mélanger, puis assaisonner de sel et de poivre noir au goût.

NOTE : La pâte de piment rouge (*biber salçasi*) est un condiment rouge épicé à base de piments rouges turcs séchés et de sel. Pour en savoir plus sur le piment d'Alep, voir la page 269. Vous trouverez les deux dans les marchés turcs ou du Proche-Orient.

Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade

Voici une salade de tomates un peu plus élaborée, avec de la mélasse de grenade pour l'acidité (voir la page 327) et des noix pour le croquant.

2 tomates rouges mûres et appétissantes, coupées en dés de 6 mm (¼ po), avec le jus
60 g (½ tasse) de noix de Grenoble, hachées grossièrement
½ petit oignon doux, coupés en dés fins
7 g (¼ tasse) de persil plat haché finement
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
1 à 2 c. à soupe de mélasse de grenade (*narsharab*)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Mettre les tomates, les noix, l'oignon, le persil, l'huile d'olive et la mélasse de grenade dans un bol non réactif. Mélanger, puis assaisonner de sel et de poivre au goût.

Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe

{ KOFTA }

LE POINT

OÙ : Maroc

QUOI : Un genre de saucisse d'agneau sans boyau, assaisonnée d'épices nord-africaines et grillée sur une brochette plate en métal

COMMENT : Cuisson directe, normalement sur un gril sans grille

LES FAITS : Le secret d'une viande moelleuse est d'utiliser une viande avec une teneur en gras de 15 à 20 pour cent. Pour griller, il vous faut des brochettes plates en métal ou en bambou. Pour la relish de tomates et d'olives, utilisez les ingrédients de la page 255 et suivez les indications de l'étape 2.

Le kofta renferme une grande famille de brochettes d'agneau et de bœuf haché que l'on trouve en Afrique du Nord, dans les Balkans, au Moyen-Orient et en Asie Centrale. Les épices varient d'un pays à l'autre : oignon et sarriette d'été en Bulgarie, sumac et mélasse de grenade en Turquie de l'est. Au Maroc, le kofta renferme invariablement du cumin et du paprika et parfois du persil, de la coriandre ou de la menthe. Dans tous les cas, la viande hachée est moulée sur une brochette plate en métal et grillée en suspens au-dessus d'un gril sans grille. Cette approche ingénieuse empêche la viande de coller à la grille ou de tomber des brochettes. Le résultat est une sorte de saucisse très savoureuse. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) d'agneau ou bœuf haché, ou un mélange des deux (le mélange n'est pas traditionnel)
75 g (½ tasse) d'oignon haché
2 c. à soupe de menthe fraîche hachée finement
2 c. à soupe de coriandre fraîche hachée finement
2 c. à soupe de persil frais haché finement, ou la même quantité de menthe ou de coriandre
1 ½ c. à café (1 ½ c à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de paprika doux ou fort
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
Relish de tomates et d'olives marocaine (facultatif, voir Les faits, ci-contre)
Relish d'oignon (facultatif, page 271)
Harissa
pain marocain ou pain pita

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Mettre la viande hachée, l'oignon, la menthe, la coriandre, le persil, le sel, le cumin, le paprika et le poivre dans un bol. Mouiller légèrement les doigts à l'eau froide et pétrir le mélange de viande hachée en comprimant les bulles d'air.

2 Mouler le mélange sur des brochettes plates pour faire des brochettes d'environ 20 cm (8 po) de longueur et 2,5 cm (1 po) de largeur. Mettre les brochettes dans une assiette tapissée de pellicule plastique, recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation. Les brochettes peuvent être préparées plusieurs heures à l'avance.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Sinon, préparer le gril pour cuisson sans grille, en suivant les indications de la page 425.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler généreusement la grille. Disposer les brochettes au-dessus du feu et griller environ 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient très dorées et cuites à l'intérieur. Glisser les saucisses sur un plateau ou dans des assiettes et servir avec la relish de tomate marocaine, la relish d'oignon, la sauce piquante marocaine et le pain au choix.

Six trucs pour réussir de parfaits kebabs de viande hachée

Les *kofta*, *lula* ou *sikh kebabs* sont des brochettes de viande hachée très prisées en Turquie, au Proche et au Moyen-Orient et en Asie Centrale. Voici six petits trucs pour vous aider à faire cuire ces kebabs sans en laisser la moitié sur la grille.

1. Moulez la viande autour de brochettes plates en métal. La viande hachée n'adhère pas aux brochettes rondes et lisses.

2. Pour façonner les kebabs, mouillez légèrement vos mains avec de l'eau froide. Si vous pincez la viande entre le pouce et le majeur, vous obtiendrez une ondulation très appréciée des maîtres grillardins du Proche-Orient.

3. Avant la cuisson, réfrigérez les kebabs en les appuyant aux rebords d'un plat à gratin pour éviter de les aplatir.

4. Préparez le gril pour une cuisson sans grille. Pour ce faire, disposez des barres de métal ou des briques à l'avant et à l'arrière du foyer et suspendez-y les kebabs.

5. Les kebabs sont cuits quand le gras remonte à la surface.

6. Entourez alors chaque brochette d'une feuille de lavash et faites-y glisser doucement la viande cuite. Le lavash sert également à éponger le gras de viande et à garder le kebab au chaud. Au moment de passer à table, faites griller le lavash imbibé de gras et servez ce « nacho » à la turque.

Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin

{ LULA KEBAB }

Le *lula* est un mets très répandu sur la planète Barbecue et la brochette de choix dans la région qui s'étend des montagnes du Caucase (lieu de naissance mythologique du feu) jusqu'aux grilladeries bruyantes de Moscou, en passant par les steppes balayées par le vent de l'Asie Centrale. C'est un genre de saucisse Bratwurst ou hamburger sur un bâton. La recette de base commence par de l'agneau ou du mouton haché finement, épicé avec de l'oignon et du cumin et façonné pour être grillé sur une brochette plate en métal. Plus la viande est croûtée et graisseuse, mieux c'est, du moins pour les Ouzbeks. **4 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Ouzbékistan

QUOI : Brochettes d'agneau haché grillées, aromatisées au cumin, à la coriandre et à l'oignon ; c'est un peu comme une saucisse sans boyau

COMMENT : Cuisson directe, traditionnellement sur un gril sans grille

LE POINT

LES FAITS :
En Ouzbékistan (et dans toute l'Asie Centrale et tout le Proche-Orient), on utilise du mouton, dont le goût est plus prononcé que l'agneau. Le gras utilisé est un autre ingrédient traditionnel de l'Asie Centrale, la graisse de queue d'agneau.

680 g (1½ lb) d'épaule d'agneau mi-maigre, ou 570 g (1¼ lb) d'agneau maigre et 115 g (¼ lb) de graisse de queue d'agneau, coupé en morceaux de 2,5 cm (1 po)
1 petit oignon, haché finement
7 g (¼ tasse) de persil plat frais, haché finement (facultatif)
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1½ c. à café (1½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin), et un peu plus au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu, et un peu plus au goût
2 tiges de romarin frais
2 tiges de thym frais
8 morceaux de pain lavash, coupés en pointes ou carrés de 10 cm (4 po)
environ 1 c. à soupe de poudre de sumac (facultatif)
1 petit oignon doux ou oignon Torpédo, tranché finement, pour servir

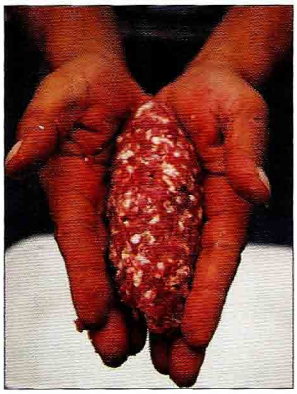
IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ou brochettes de bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

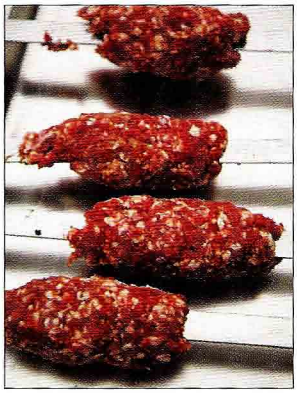
PRÉPARATION DES BROCHETTES D'AGNEAU HACHÉ

1. *Émincer l'agneau avec une paire de couperets.*

2. *Saupoudrer la coriandre, le cumin et les autres assaisonnements et malaxer pour incorporer les épices.*



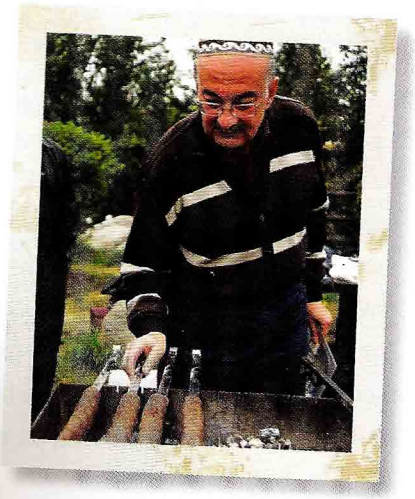
3. *À l'aide des doigts, façonner des fuseaux avec la viande émincée.*



4. *Enfiler les fuseaux sur les brochettes métalliques plates.*

5. *Mouler la viande sur les brochettes pour façonner des saucisses allongées sans boyau.*

6. *Couper la viande cuite en sections d'environ 5 cm (2 po) pour servir.*



Le maître grillardin ouzbèke Stalic Khankishiev fait griller les lula *sur un gril appelé* mangal.

1 Hacher grossièrement l'agneau avec le gras. Ceci se fait traditionnellement sur un billot de cuisine à l'aide d'un couperet (graisser le billot de cuisine avec du gras d'agneau avant de commencer). Sinon, on peut hacher la viande et le gras dans un hachoir muni d'une petite lame ou dans un robot culinaire. Si un robot culinaire est utilisé, hacher la viande en petites quantités en pulsant. Ne pas trop hacher.

2 Transférer l'agneau haché dans un bol. Ajouter l'oignon, le persil, la coriandre, le cumin, le sel et le poivre. Avec les doigts légèrement mouillés d'eau froide, malaxer le mélange en éliminant les bulles d'air. On peut aussi utiliser une cuillère en bois. Pour rectifier l'assaisonnement, griller ou poêler un petit morceau du mélange d'agneau et ajouter du sel et du poivre au besoin.

3 Mouler le mélange sur les brochettes pour obtenir une longueur d'environ 20 cm (8 po) et un diamètre d'environ 2,5 cm (1 po). Mettre les brochettes dans une assiette tapissée de pellicule plastique, recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation. On peut préparer les brochettes plusieurs heures à l'avance.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Sinon, on peut préparer le gril pour une cuisson sans grille en suivant les indications de la page 425.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser la grille et l'huiler généreusement, le cas échéant. Disposer les brochettes au-dessus de la chaleur et les griller environ 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient très dorées et cuites à l'intérieur. Après que les brochettes ont cuit 1 min sur l'autre côté, déposer les branches de romarin et de thym par-dessus et continuer la cuisson environ 3 min de plus (voir Note).

6 Pour servir, jeter les branches de romarin et de thym. À l'aide d'une feuille de lavash pour protéger les mains, désembrocher la viande sur un plateau ou dans des assiettes. Pour déguster, saupoudrer un morceau de pain lavash de sumac, le cas échéant. Mettre un morceau de viande et quelques tranches d'oignon par-dessus, rouler et savourer.

NOTE : Pour une cuisson plus égale, après 1 min de cuisson sur le deuxième côté, utilisez un couteau pour couper la viande sur la largeur en morceaux de 5 cm (2 po) et séparez-les d'environ 2,5 cm (1 po).

Le gras de queue d'agneau

C'est l'ingrédient le plus populaire de la cuisine au gril, dont vous n'avez sans doute jamais entendu parler! Mais vous en avez sûrement mangé si vous avez dévoré des grillades de Marrakech à Mumbai, de Moscou jusqu'en Mongolie, de la Turquie au Turkménistan et à Tashkent. Le gras de queue d'agneau provient d'une race particulière de mouton d'Asie, le mouton à large queue.

On utilise le gras de queue d'agneau depuis des millénaires, comme en témoignent des poteries babyloniennes datant de l'an 3000 av. J.-C. Il en est même question dans la Bible. Ses propriétés sont exceptionnelles. Ferme, il peut être tranché. Même haché fin, il ne tourne jamais en purée. On peut donc ainsi l'enfiler aisément sur des brochettes, un peu comme des lardons, entre des cubes de bœuf ou de légumes, ou l'incorporer à la viande hachée. Sa texture ferme empêche les kebabs et les hamburgers de se défaire en grillant. Qui plus est, son goût est très fin, en dépit du fait qu'il provient d'un agneau tardif.

Les vertus du gras de queue d'agneau sont très appréciées en Turquie où on l'incorpore aux *kefta* ou aux *lula*. En Azerbaïdjan, on le tranche en fines lamelles qui sont ensuite farcies, roulées et grillées. En Arménie, il a sa place dans les kebabs de légumes. En Afrique du Nord, en Asie Mineure et Centrale et jusqu'en Inde, les bouchers vendent du gras de queue d'agneau. En Amérique du Nord, on peut parfois en trouver dans les boucheries halal.

Si votre curiosité n'a pas été assez piquée pour essayer le gras de queue d'agneau, sachez que, dans les recettes de ce livre, on peut lui substituer du lard fumé (poitrine fumée ou bacon).

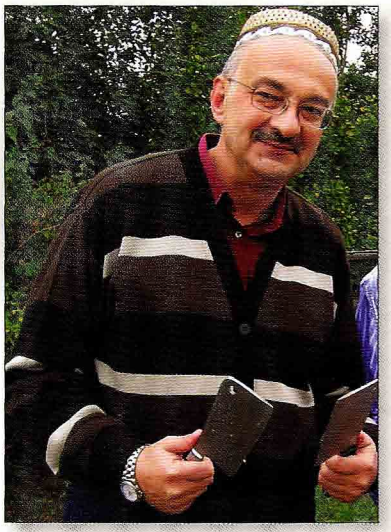
ALLUME-FEU

L'homme aux couperets magiques

L'animateur de l'émission culinaire russe *Pas pour les femmes*, **STALIC KHANKISHIEV,** est réputé pour ses *lula* — kebabs d'agneau haché.

OUZBÉKISTAN

Quand j'ai fait la connaissance de Stalic Khankishiev, il était armé de deux couperets qu'il brandissait tour à tour dans les airs avant de les rabattre sur une planche à découper, réduisant de la sorte une épaule d'agneau en un hachis très fin qui paraissait droit sorti d'un moulin à viande. Je n'aurais pas voulu le rencontrer la nuit dans une ruelle sombre ou dans la steppe déserte de son Ouzbékistan natal... Mais ce grand homme mince et élégant, coiffé de la calotte brodée des musulmans d'Asie Centrale, n'est certes pas un tueur maniaque. À Moscou, où il a établi domicile et où il fait carrière, il est un grand promoteur de la cuisine ouzbèke. Selon lui, trois conditions président à l'excellence d'une grillade : le choix du bon combustible (charbon de bois naturel), le choix de la viande (l'agneau de neuf mois ou moins pour les côtelettes ; le mouton adulte, plus goûteux, pour les kebabs auxquels on ajoute 30 pour cent de gras de queue d'agneau) et les assaisonnements (sel, poivre, cumin, coriandre moulue, un peu d'oignon). C'est le règne de la simplicité.



Stalic Khankishiev armé de couperets qui hachent la viande à la perfection.

QUI : Stalic Khankishiev

OÙ : Né en Ouzbékistan, vit à Moscou.

TITRE DE GLOIRE : Anciennement propriétaire d'un restaurant à Moscou. Anime une émission de cuisine, *Pas pour les femmes*. Auteur de la bible de la cuisine ouzbèke, un best-seller dont le titre signifie *Marmite, gril et autres plaisirs virils*.

SPÉCIALITÉS : Les *shashliks*, les *lula* (kebabs d'agneau haché à la coriandre et au cumin) et le *plov* (pilaf d'agneau et de fruits séchés cuit sur un feu de bois).

PROPOS :

- Hachez la viande juste avant de la griller, à la main ou au couperet pour une meilleure consistance.
- La viande hachée ne doit pas être trop maigre.
- Le bois d'arbres fruitiers et les sarments de vigne font le meilleur charbon. On n'obtient pas de bonnes grillades avec le gaz.
- Les adeptes du gril commettent deux erreurs très fréquentes. Ils laissent la viande mariner trop longtemps (une heure suffit), et ils n'écartent pas assez la viande de la braise. Une distance de 10 cm (4 po) est idéale.

Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs

{ ADANA KEBAB }

La Turquie est un pays aux traditions anciennes en matière de grillades et le lieu de naissance, du moins linguistique, du chiche kebab : en turc, *shish* veut dire épée et *kebab*, viande. La recette de base pour toute brochette d'agneau commence par une viande coupée dans l'épaule, le gigot ou la poitrine puis hachée avec un peu de graisse de la queue. Les assaisonnements sont variables. **4 PORTIONS**

1 à 2 c. à soupe de piment d'Alep, ou 1 à 3 c. à café (1 à 3 c. à thé) de flocons de piment fort et 2 c. à café (2 c. à thé) de jus de citron frais
680 g (1½ lb) d'agneau haché finement
7 g (¼ tasse) de persil plat frais haché finement
1 c. à soupe de paprika doux ou fort, de préférence turc
1 ½ c. à café (1½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 gros ou 4 petits morceaux de pain lavash
Relish d'oignon (recette page 271)

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes plates en métal

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Mettre le piment d'Alep dans un petit bol avec 1 c. à soupe d'eau chaude. Laisser reposer environ 5 min jusqu'à ce que le mélange devienne pâteux.

2 Mettre l'agneau haché dans un bol. Ajouter la pâte de piment, le persil, le paprika, le sel et le poivre noir. Avec les doigts légèrement mouillés d'eau froide, malaxer le mélange d'agneau en éliminant les bulles d'air.

3 Diviser le mélange d'agneau en 4 portions égales. Mouler le mélange sur les brochettes pour façonner des saucisses sans boyau d'environ 18 cm (7 po) de longueur, 2,5 cm (1 po) de largeur et 1,3 cm (½ po) d'épaisseur, en pinçant la viande entre le pouce, le majeur et l'annulaire. Mettre les brochettes dans un plat de cuisson à rebords ou sur un plateau tapissé de pellicule plastique. Recouvrir et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Sinon, on peut préparer le gril pour une cuisson sans grille en suivant les indications de la page 425.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser la grille et l'huiler généreusement, le cas échéant. Disposer les brochettes au-dessus de la chaleur et griller 3 à 4 min par côté pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites selon la préférence. (Les Turcs préfèrent une cuisson bien cuit.)

6 À l'aide d'une feuille de lavash pour protéger les mains, désembrocher la viande sur un plateau ou dans des assiettes. Éponger le gras des brochettes sur le pain lavash, puis

LE POINT

OÙ : Adana (Turquie)

QUOI : Brochettes d'agneau haché grillées, servies sur du pain lavash avec une relish d'oignon

COMMENT : Cuisson directe, de préférence sur un gril sans grille

LES FAITS : En Turquie, on prépare les brochettes avec de l'agneau finement haché dont la proportion de viande par rapport au gras est de 60/40 (à ne pas consommer tous les jours). Le piment incendiaire de choix est le piment d'Alep, des flocons de piment fort de couleur rouille plus doux et plus savoureux que l'équivalent nord-américain. Ils ont un goût acidulé métallique et un peu citronné. Si vous utilisez des flocons de piment fort américains, ajoutez quelques gouttes de jus de citron.

griller celui-ci légèrement, 1 à 2 minutes par côté, en le retournant avec une pince. Surveiller le pain lavash de près pour ne pas le brûler. Couper le pain lavash grillé en carrés de 10 cm (4 po) pour servir avec l'agneau et servir immédiatement avec la Relish d'oignon en accompagnement.

VARIANTES

Brochettes d'agneau haché aux pistaches *(fistik kebab)*

Pour préparer ces brochettes, mélanger les ingrédients suivants :

680 g (1 ½ lb) d'agneau finement haché
90 g (¾ tasse) de pistaches écalées, de préférence de Gaziantep en Turquie (dans les marchés du Proche-Orient et les boutiques d'aliments naturels)
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu

Préparer les brochettes et les griller tel qu'indiqué à la page 269.

Brochettes d'agneau haché aux légumes *(sebzeli kebab)*

Le légume principal ici est un poivron rouge piquant. En Amérique du Nord, on peut utiliser un poivron rouge et un piment jalapeño rouge ou un piment poblano, qui a la bonne saveur et le goût piquant mais pas la bonne couleur. On l'appelle parfois la brochette de la mariée. Pour préparer ces brochettes, mélanger les ingrédients suivants :

680 g (1 ½ lb) d'agneau finement haché
1 poivron rouge ou piment poblano moyen, évidé, épépiné et haché finement
1 petit oignon, haché finement
1 piment jalapeño rouge (facultatif, si le poivron rouge est utilisé), épépiné et haché (pour un goût plus relevé, incorporer les graines)
15 g (½ tasse) de persil plat frais haché finement, mais pas trop
2 gousses d'ail, émincées
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu

Préparer les brochettes et les griller tel qu'indiqué à la page 269.

BROCHETTES D'AGNEAU HACHÉ AUX PIMENTS FORTS TURCS ET VARIANTES | page 269

Brochettes d'agneau haché à l'oignon *(sogar kebab)*

C'est une des grillades les plus populaires en Turquie, préparée avec un petit oignon qui ressemble à une échalote. Vous pouvez utiliser des petits oignons blancs ou des échalotes. Traditionnellement, on fait étuver les oignons grillés dans un plat en métal avec de la mélasse de grenade (*narsharab*) pendant quelques minutes avant de servir. Pour préparer ces brochettes, il vous faut :

12 petits oignons ou échalotes (2,5 cm ou 1 po), pelés et coupés en deux sur la longueur
680 g (1½ lb) d'agneau haché finement
1½ c. à café (1½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu (facultatif)
2 c. à soupe de mélasse de grenade (*narsharab*, voir Les faits, page 431)

Enfiler une moitié d'oignon sur une brochette en métal par le côté coupé. Enfiler une autre moitié d'oignon, côté coupé vers la première moitié, en laissant un espace de 4 cm (1½ po). Enfiler une troisième moitié d'oignon de façon que le côté rond touche au côté rond de la précédente. Enfiler une autre moitié d'oignon par le côté coupé en laissant un espace de 4 cm (1½ po). Enfiler 2 autres moitiés d'oignon en suivant l'agencement pour obtenir 3 oignons (6 moitiés) sur la brochette. Répéter avec les autres moitiés d'oignon. Mélanger les autres ingrédients avec le cumin et mouler sur les brochettes dans les espaces entre les oignons. Griller les brochettes tel qu'indiqué à la page 269.

Pour servir, retirer la viande grillée et les oignons des brochettes. Garder la viande au chaud dans une assiette. Transférer les oignons dans une casserole en métal avec couvercle. Arroser les oignons d'un peu de mélasse de grenade. Couvrir et cuire les oignons à feu doux 5 à 10 min jusqu'à tendreté. Servir les oignons avec l'agneau, du pain lavash, la mélasse de grenade restante pour napper et la Relish d'oignon pour accompagner.

Brochettes d'agneau haché aux prunes *(can eriği kebab)*

Cette brochette est préparée avec une prune verte acidulée appelée *can eriği*. Elle ressemble à une reine-claude mais est considérablement plus acidulée. On peut utiliser des reines-claudes ou des prunes pas tout à fait mûres. Une autre brochette semblable est faite avec des pommettes. Pour préparer ces brochettes, il vous faut :

680 g (1 ½ lb) d'agneau haché finement
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
12 petites reines-claudes ou autres prunes acidulées (2,5 cm ou 1 po), coupées en deux sur la longueur et dénoyautées

Mélanger l'agneau avec le sel et poivre et assembler et griller les brochettes tel qu'indiqué pour les brochettes à l'oignon, 3 prunes (6 moitiés) par brochette.

Relish d'oignon

Les grillades et la relish d'oignon se retrouvent souvent sur la piste des grillades partout dans le monde. Voici une recette turque mais on en trouve des semblables aussi loin que Moscou vers le nord, l'Inde vers le sud, le Maroc vers l'ouest et l'Indonésie vers l'est. Deux particularités rendent celle-ci unique. D'abord, l'essorage des oignons tranchés dans un linge propre pour retirer le jus. Ceci permet d'atténuer l'âcreté des oignons et l'eau qui en résulte est idéale pour aromatiser les marinades. Vous pouvez toutefois laisser tomber cette étape et obtenir une excellente relish à condition de trancher l'oignon juste avant de servir, l'exposition à l'air le rendant plus âcre.

La deuxième particularité est l'utilisation d'une poudre de sumac comme agent d'acidification. Cette poudre provient des baies pourpres du sumac et est utilisée partout au Moyen et au Proche-Orient pour assaisonner les grillades. C'est un peu comme du citron en poudre. On peut la remplacer par du jus de citron. **RENDEMENT D'ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)**

1 oignon rouge, coupé en deux sur la longueur et tranché finement sur la largeur
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 botte de persil plat, haché grossièrement
2 c. à soupe de poudre de sumac, ou 1 c. à soupe de jus de citron frais

1 Mettre les oignons dans un bol tapissé d'un linge propre. Ajouter le sel et mélanger. Laisser reposer 5 min. Au-dessus du bol, essorer les oignons aussi fermement que possible pour extraire le jus. Réserver le jus pour un autre usage.

2 Mettre l'oignon, le persil et le sumac dans un bol et mélanger. Servir la relish dans l'heure qui suit.

ALLUME-FEU

L'enfant prodige

GAZIANTEP, TURQUIE

Mustafa Demircan est maître grilleur depuis cinquante ans, et les cicatrices sur ses bras le prouvent. À le voir aujourd'hui, en costume cravate, à la tête d'un restaurant huppé qu'abrite une villa ottomane du dix-neuvième siècle, qui croirait qu'il est le fils d'un pauvre boucher ? Ou qu'il a fait ses débuts, comme il l'affirme, à l'âge de cinq ans, en hachant la viande avec un *zirh* presque plus grand que lui (le *zirh* est le couteau des grillardins turcs qui ressemble à un cimeterre) ?

Demircan est originaire de Gaziantep. Gaziantep est au barbecue turc ce que le Texas ou Kansas City sont au barbecue américain. C'est là, dans cette antique ville de la Route de la soie, que Mustafa Demircan a appris à mouler l'agneau haché sur le *şiş* (prononcer chiche), une brochette plate en métal, et à y imprimer avec les doigts les traditionnelles vaguelettes qui sont la marque de commerce des grands maîtres turcs du chiche kebab. C'est aussi à Gaziantep qu'il a appris à maîtriser l'assaisonnement de poivre noir et de poivre rouge de l'incendiaire *Adana kebab*, à utiliser la pistache verte régionale dans la confection du réputé *fistik kebab* de son restaurant Mabeyin, à Istanbul, et à infuser des oignons rôtis dans du sirop de grenade pour le *soğan kebab* si prisé des Turcs.

Demircan a ouvert son restaurant d'Istanbul en 1974, à vingt-deux ans. Aujourd'hui, il dirige une équipe de quatre-vingt-cinq personnes et une salle pouvant asseoir quatre cents convives. Il n'hésite pas à tomber la veste pour confectionner des kebabs ou ventiler les braises. Il semble investi d'une mission et entraîne lui-même ses grillardins. « J'aime enseigner. Mon restaurant, c'est mon école. » Et le tableau noir de la classe est le long *mangal* qui longe tout un mur de la cuisine d'un blanc immaculé. Malgré l'opulence de la salle à manger, on devine que l'important, pour Demircan, est de nous faire goûter la cuisine simple et savoureuse de son enfance.

Mustafa Demircan, propriétaire du magnifique restaurant Mabeyin, à Istanbul, m'enseigne à confectionner des kebabs turcs.

QUI : Mustafa Demircan

OÙ : Turquie. Il est fier de dire qu'il n'a jamais passé les frontières de son pays natal.

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire du restaurant Mabeyin, dans le quartier Kisikli d'Istanbul, en Turquie.

SPÉCIALITÉS : Les kebabs d'agneau, notamment le *soan kebab* — agneau haché et oignon agrémenté de sirop de grenade.

PROPOS :

- Les agneaux d'environ un an pesant environ 26 kg (57 lb) sont les plus savoureux. En Turquie, nous aimons que l'agneau goûte l'agneau.
- Humectez vos mains à l'eau froide avant de mouler la viande sur la brochette et la viande ne collera pas à vos doigts.
- Le meilleur combustible pour le grillage des kebabs est le charbon de bois de chêne.
- Laissez reposer la viande quelques instants sur un plateau métallique tiède avant de servir. Ce repos détend les fibres et la rend tendre et juteuse.

Saucisses Bratwurst, sauce au cari

En Allemagne, ce mets est vendu un peu partout dans la rue par des vendeurs ambulants et s'appelle currywurst. La plupart du temps, la saucisse est poêlée mais on tombe parfois sur des saucisses grillées au charbon de bois – un délice. Personne évidemment n'a voulu me dire la composition de la sauce secrète. Voici ce que j'ai trouvé de mieux comme équivalent. **4 PORTIONS**

2 c. à soupe d'huile végétale
30 g (¼ tasse) d'oignon blanc émincé très finement
1 c. à café (1 c. à thé) de graines de moutarde ou moutarde sèche
1 c. à soupe de poudre de cari
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de muscade fraîchement râpée
¼ c. à café (¼ c. à thé) d'anis
250 ml (1 tasse) de ketchup, de préférence Heinz
4 saucisses Weisswurst ou autre saucisse de veau blanche, crues (environ 680 g ou 1 ½ lb au total)

IL VOUS FAUT AUSSI
Des cure-dents, pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais la sauce au cari peut être préparée plusieurs jours à l'avance.

1 Chauffer 1 c. à soupe d'huile dans une poêle moyenne à feu moyen. Ajouter l'oignon et les graines de moutarde et cuire 3 à 4 min jusqu'à ce que l'oignon commence à dorer. Incorporer la poudre de cari, le poivre, la muscade et l'anis et cuire environ 1 min jusqu'à ce qu'un arôme se dégage. Incorporer le ketchup et laisser mijoter doucement 3 à 5 min jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et savoureuse. La sauce tomate au cari peut être préparée plusieurs jours à l'avance mais doit être réchauffée avant de servir.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si une saucisse non cuite est utilisée, laisser un tiers du gril libre pour une zone refuge.

Pour faire griller des saucisses sans provoquer de flambées de graisse

► Utiliser une chaleur moyenne. Sur un feu trop chaud, les saucisses pourraient éclater, augmentant ainsi le risque de flambées de graisse.

► Ne pas surcharger la grille et prévoir une zone de sécurité d'environ 30 pour 100 de la surface. En cas de flambée, on peut y déplacer les saucisses et les mettre à l'abri de la flamme.

► Retourner les saucisses avec des pinces. Les piquer avec une fourchette leur fait perdre leur suc et leur gras, ce qui provoque des flambées.

► La cuisson à chaleur indirecte est idéale pour les saucisses, puisqu'elle leur confère un extérieur très croustillant et un intérieur tendre et moite. Les saucisses n'éclatent pas, elles ne fendent pas. Une poignée de copeaux humides jetés sur les braises leur donne en outre un audacieux goût de fumée.

LE POINT

OÙ : Allemagne

QUOI : Saucisses Bratwurst grillées, tranchées finement, servies avec une sauce tomate au cari

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les Allemands vous diront d'utiliser une saucisse Bratwurst pour cette recette mais laquelle ? En effet, il en existe une variété infinie. C'est une saucisse de veau douce avec une texture fine et une chair légèrement spongieuse. En Amérique du Nord, l'équivalent le plus près est la Weisswurst. Vous les trouverez dans les charcuteries allemandes et de nombreux supermarchés.

PLANÈTE BARBECUE

Allemagne : pas que des saucisses !

Idar-Oberstein n'est sans doute pas une destination touristique primordiale pour les gens qui visitent le pays de Goethe et de Beethoven, mais ne pas s'y rendre, c'est laisser passer l'occasion de savourer deux des mets les plus remarquables de la planète Barbecue, dont vous n'avez sans doute jamais entendu parler. Ce sont le *schwenkbraten* — bifteck de porc aromatisé au piment de la Jamaïque et à la muscade, cuit sur une grille suspendue au-dessus du feu — et le *spessbraten* — rôti de cou de porc farci à l'oignon et grillé au tournebroche sur un feu de bouleau fumant.

Vendeur de saucisses près de Museuminsel, L'Île aux musées, dans la rivière Spree, à Berlin.

L'Allemagne, un pays de barbecue ? Qui l'eût cru ? On connaît les *souvlakis* grecs et la *bistecca alla fiorentina* italienne, mais qui saurait nommer une seule grillade allemande ? L'Allemagne est un peu la Cendrillon du barbecue européen : méconnue et délaissée durant le jour, elle devient la reine du bal dès la tombée de la nuit.

En Allemagne comme aux États-Unis, la cuisine au barbecue est avant tout régionale : *Berliner currywurst* (saucisses et sauce tomate au cari à la berlinoise), *Nürnberger Würstchen* (saucisse bratwurst grillée sur des pommes de pin à la mode de Nuremberg), *schweinshaxen* (jarret de porc parfumé au genièvre et à l'armoise, spécialité bavaroise populaire lors de l'Oktoberfest de Munich).

« Quiconque possède plus de deux mètres carrés de jardin a un gril », dit mon copain grilleur et *Deutscher Grill König* (Roi allemand du gril), Marco Greulich. « En Allemagne, tout le monde mange bien même en cas de panne d'électricité. »

Un pays plein de surprises

L'Allemagne possède une cuisine au gril raffinée et diversifiée. Pourquoi n'en entend-on pas parler ?

Le marché central de la vieille ville de Munich.

Deux jeunes Bavaroises en costume traditionnel.

Hambourg, Berlin, Allemagne, Munich, Sarrebruck, Idar-Oberstein

LE GRIL : Le plus curieux est le *schwenker*, un gril balançant à grille suspendue au-dessus d'un feu ouvert ou dans un foyer. Le tournebroche et les grils conventionnels sont aussi très répandus.

LE COMBUSTIBLE : Le bois est le combustible de choix — hêtre (*buche*) ou chêne (*eiche*), en particulier.

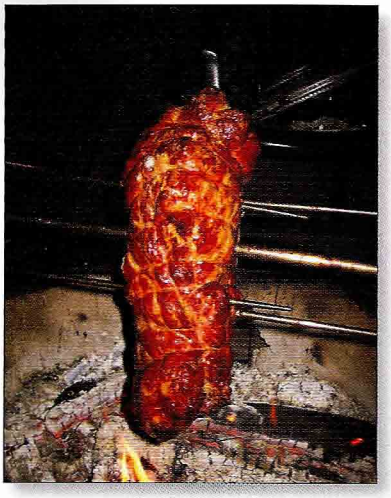
LES ASSAISONNEMENTS : Oignon, ail, sel, poivre, parfois du piment de la Jamaïque ou de la muscade. La saveur fumée typique du barbecue américain est souvent obtenue en cuisant la viande à la chaleur directe ou au tournebroche au-dessus d'un feu fumant.

Le schwenker, *ou gril balançant typique de l'Allemagne. La grille suspendue à une chaîne tourne autour d'un pivot, ce qui permet un meilleur contrôle de la cuisson.*

LES INCONTOURNABLES :

Le currywurst : saucisse blanche à grain fin servie avec une sauce tomate au cari.

Le schweinshaxen : un énorme jarret de porc, très croustillant, aromatisé au genièvre.



Le spiessbraten, l'épaule ou le cou de porc farci à l'oignon et rôti à la broche. Une spécialité d'Obserstein.

Le schwenkbraten : bifteck de cou de porc épicé (recette page 186).

Le spankerfel : cochon de lait au tournebroche.

Le spiessbraten : épaule ou cou de porc farci à l'oignon et rôti à la broche (recette page 177). À Obserstein, il s'agit d'une tranche de porc.

Le steckerlfisch : truite ou maquereau aux herbes, cuit sur un feu de bois.

LES CONDIMENTS : La salade de radis (recette page 179) ; les quenelles de pain ; la moutarde.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : À Munich, le Bauerhaxen pour son *schweinshaxen* ; à Idar-Oberstein, le Im Hag pour son *spiessbraten* (tranche de porc ; pour la version rôti, vous devrez vous faire inviter chez des particuliers).

LA BOISSON : Vin blanc du Rhin ou de la Nahe, ou bière.

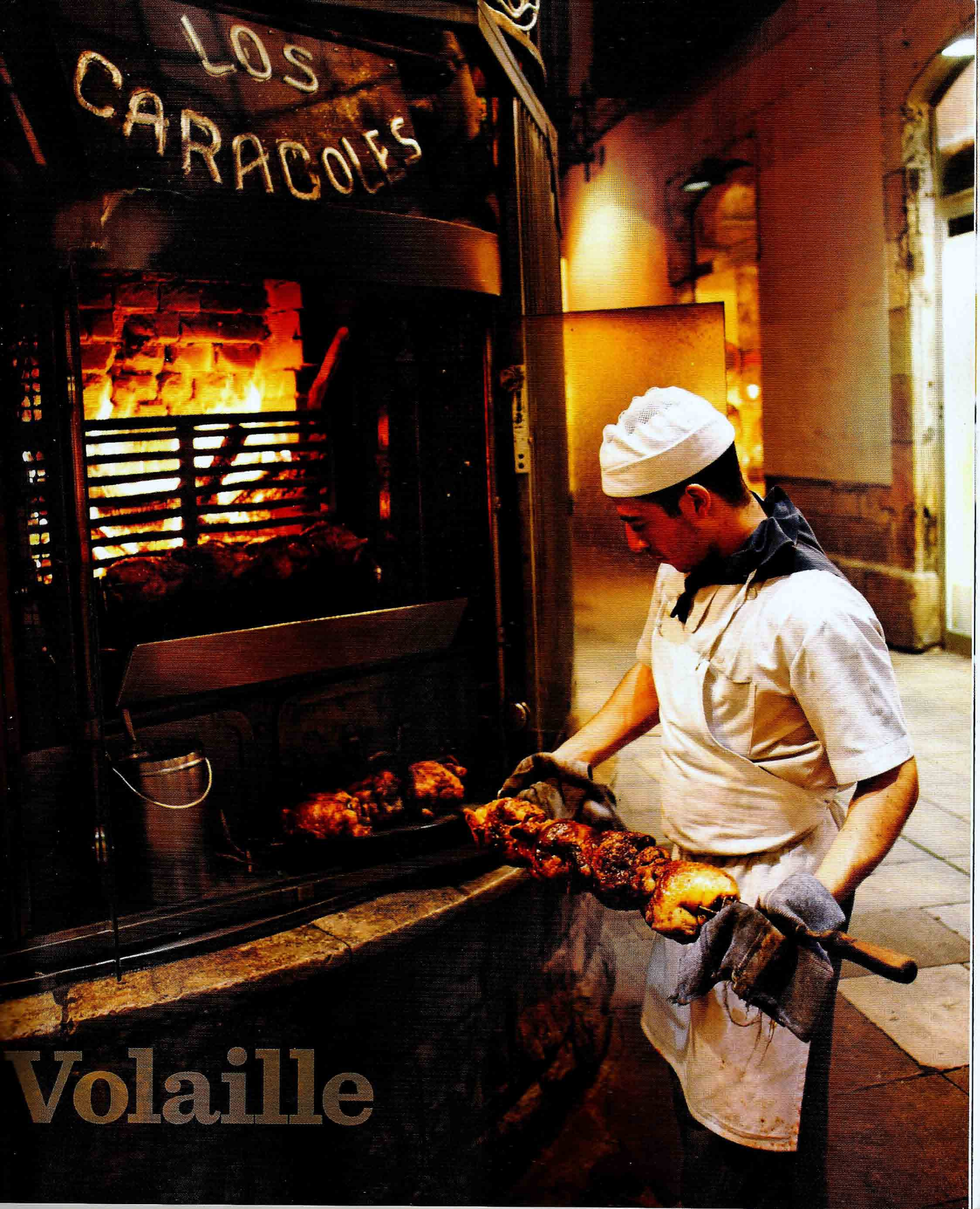
LA CURIOSITÉ : Le « filet mignon » d'Obserstein — une tranche de pain grillé enduite de beurre aux herbes ou de fromage cottage — plaisanterie sarcastique des grillardins d'Isar envers les grillardins d'Obserstein.

Une spécialité de Munich: le schweinshaxen, *ou jarret de porc au genièvre et à l'armoise.*

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les saucisses sur la grille chaude en les espaçant d'environ 2,5 cm (1 po). Griller les saucisses 2 à 3 min par côté pour une saucisse cuite, 8 à 10 min par côté pour une saucisse non cuite, jusqu'à ce qu'elles soient croûtées et dorées de tous côtés. En cas de flambée, déplacer les saucisses vers la zone refuge.

4 Transférer les saucisses grillées sur une planche à découper. Couper en rondelles de 6 mm (1/4 po). Dresser les rondelles dans des assiettes creuses, une saucisse par personne, et napper de sauce tomate. Servir avec des cure-dents.

SAUCISSES BRATWURST, SAUCE AU CARI | page 273

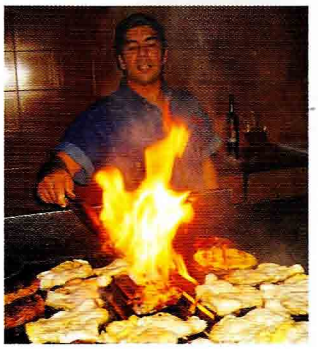
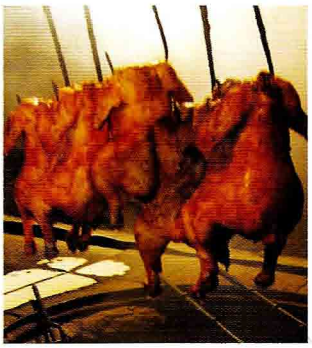
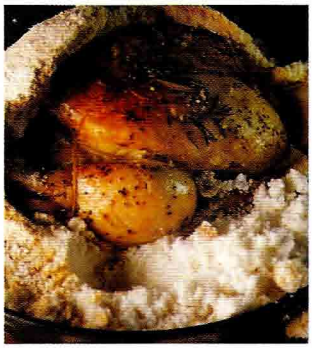
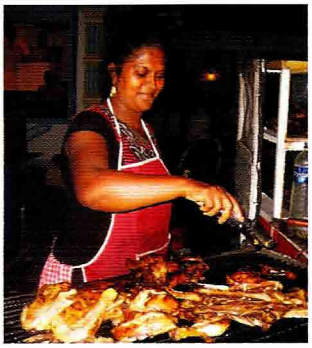


Volaille

« Je veux qu'il n'y ait si pauvre paysan en mon royaume qu'il n'ait tous les dimanches sa poule au pot. » Voilà ce que désirait le roi de France Henri IV pour ses sujets. Leur souhaiter « un poulet sur le gril » aurait sans doute été plus apprécié. Il y a pléthore de volaille grillée partout sur la planète Barbecue, du *lechón manok* à la citronnelle des Philippines jusqu'aux blancs (suprêmes) de poulet grillés à la sauce ultra-piquante de la Bolivie, sans oublier le coquelet saturé de paprika et de cumin à la mode marocaine. La popularité du poulet grillé est telle qu'aucune technique de cuisson sur le feu, si spectaculaire soit-elle, ne lui résiste, qu'il s'agisse du fameux poulet sur une canette de bière (États-Unis), du poulet cuit sous la brique (Italie) ou du poulet en croûte de sel du visionnaire maître grilleur Argentin Francis Mallmann. Toutes ces approches ont pour but d'empêcher l'oiseau de se dessécher à la cuisson.

Le poulet n'est pas seul au menu. Les officiants grilleurs font cuire avec autant d'enthousiasme le canard, l'oie et la caille, sans oublier la dinde, que l'on plonge parfois dans une saumure de jus d'orange et de cassonade ou de sucre roux avant de la faire cuire, comme dans une des recettes de ce chapitre.

Pourquoi se contenter de poule au pot quand on peut mordre dans une volaille grillée? Si ça vole, il est fort probable que quelqu'un, quelque part, aura trouvé une façon de l'apprêter sur le gril.

Dans le sens horaire: Les flammes du gril à Bogota, en Colombie. Poulets ouzbèkes juste avant qu'on les glisse dans un tandyr. *Le grillage du poulet mariné à la canne à sucre dans l'Île Maurice. Le poulet en croûte de sel du restaurant Garzón, de Francis Mallmann, en Uruguay.*

Poulet rôti à la citronnelle

{ LECHÓN MANOK }

Lechón est le mot espagnol pour cochon de lait rôti, un délice croustillant apprécié en Espagne et dans toutes ses anciennes colonies. La délicatesse de la peau et la riche et juteuse saveur de la viande sont si prisées que ce mets a donné son nom à un poulet rôti sur la broche qui partage certaines de ses caractéristiques. Le *lechón manok* est un repas rapide que vous trouverez sur tous les coins de rue de Manille où on le sert avec une sauce à tremper à l'ail, au vinaigre et au soya. Voici une version à la citronnelle et au gingembre que vous pouvez préparer vous-même. Si vous n'avez pas de tournebroche, vous pouvez utiliser la méthode indirecte. Ne soyez pas rebuté par le nombre d'ingrédients; la préparation ne devrait pas prendre plus de 15 minutes. **2 À 4 PORTIONS**

1 poulet entier de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb)
250 ml (1 tasse) de jus d'ananas
125 ml (½ tasse) de sauce soya
60 ml (¼ tasse) de patis (sauce de poisson) ou sauce soya
60 ml (¼ tasse) de vin de riz ou xérès sec
3 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à soupe de jus de calamondin (voir la Sauce à tremper au calamondin de la page 282) ou jus de citron vert
1 oignon moyen, haché finement
3 gousses d'ail, hachées finement
2 anis étoilés ou ½ c. à café (½ c. à thé) de poudre de cinq-épices
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 tiges de citronnelle
1 poireau moyen, paré et rincé, ou 2 oignons verts
1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, aplati avec la lame d'un couperet
2 c. à soupe d'huile de rocou (voir Note) ou huile végétale, pour badigeonner
Sauce à tremper au vinaigre et au soya (facultatif, voir la recette page 280)
Sauce à tremper au calamondin (facultatif, voir la recette page 282)

IL VOUS FAUT AUSSI

De la corde de cuisine ou une brochette de bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE

6 à 24 h pour mariner le poulet

1 Retirer et jeter le gras juste à l'intérieur des cavités du corps et du cou du poulet. Retirer l'emballage d'abattis et le réserver pour un autre usage. Rincer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis l'égoutter et l'éponger à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier essuie-tout. Mettre la volaille dans un bol profond ou grand sac de plastique robuste refermable (pas très traditionnel mais très pratique pour mariner).

2 Mettre le jus d'ananas, la sauce soya, le patis, le vin de riz, l'huile végétale, le jus de calamondin, l'oignon, l'ail, l'anis étoilé et le poivre dans un grand bol non réactif et fouetter pour mélanger. Ajouter la marinade au poulet, recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 6 h ou jusqu'à 24 h, en retournant le poulet plusieurs fois pour

LE POINT

OÙ : Les Philippines

QUOI : Un poulet entier farci de fines herbes asiatiques et rôti au tournebroche sur un feu de charbon de bois – un aliment de base dans tous les quartiers de Manille.

COMMENT : Cuisson au tournebroche ou indirecte

LES FAITS : La sauce patis est une sauce de poisson philippine. Elle a un goût plus prononcé et est plus malodorante que les sauces thaïlandaises ou vietnamiennes mais ces dernières sont des choix possibles.

Pour brider un poulet ou un canard

Pour brider la volaille avec de la ficelle, posez la volaille sur le dos en repliant dessous les ailerons, et orientez les pattes vers vous. Prenez une ficelle d'environ 80 cm (30 po) et passez-la sous le postérieur de la volaille et par-dessus les pilons à environ 5 cm (2 po) du croupion. Faites un nœud simple. Passez ensuite la ficelle par-dessus les cuisses et autour des ailes. Retournez la volaille. Croisez la ficelle en rabattant et en maintenant la peau du cou par-dessous, et serrez bien la ficelle. La volaille a ainsi une forme compacte, parfaite pour le rôtissage.

Pour brider la volaille avec une brochette de bambou, posez la volaille sur le dos en repliant dessous les ailerons, et orientez les pattes vers vous. Insérez la pointe d'une brochette de bambou de 30 cm (12 po) dans le pilon, juste sous l'os, de l'intérieur vers l'extérieur, jusqu'à la moitié. Ramenez l'extrémité pointue de la brochette vers la volaille et insérez-la dans l'autre pilon, sous l'os. Ramenez encore une fois l'extrémité pointue de la brochette vers la volaille, à la verticale : cette opération croisera les pilons l'un sur l'autre par-dessus la cavité et les maintiendra en place. Passez l'extrémité arrondie de la brochette dans la cavité et à travers le croupion. Coupez l'excédent avec des cisailles. Cette méthode donne elle aussi une forme compacte à la volaille.

le mariner également. Plus on le laissera mariner, plus la saveur sera riche.

3 Égoutter le poulet à fond et jeter la marinade. À l'aide d'un couperet, écraser les bulbes de la citronnelle, puis les plier en deux et les mettre dans la cavité du poulet. Insérer le poireau et le gingembre dans la cavité. Brider la volaille avec la corde de cuisine ou une brochette de bambou (voir l'encadré ci-dessus).

4 Pour griller : *Si un tournebroche est utilisé* : préparer le gril pour cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Lorsque le gril est prêt, enfiler le poulet sur le tournebroche. Fixer le tournebroche sur le gril et mettre le moteur en marche.

Si une cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, mettre le poulet au centre de la grille, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle.

5 Griller la volaille 1 h à 1 h 15 jusqu'à ce que la peau soit dorée et croustillante et la viande cuite à l'intérieur. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher à un os. La température interne doit être d'environ 77°C (170°F). Commencer à badigeonner le poulet d'huile de rocou après 30 min de cuisson, en le badigeonnant toutes les 10 minutes.

6 Transférer le poulet grillé sur une planche à découper et retirer et jeter la corde ou la brochette utilisée pour brider. Laisser le poulet reposer environ 5 min, recouvert d'un papier d'aluminium lâche. Hacher le poulet en bouchées à l'aide d'un couperet. Servir le poulet avec la Sauce à tremper au vinaigre et au soya et/ou la Sauce à tremper au calamondin, si désiré.

NOTE : L'huile de rocou est préparée en faisant revenir des graines aromatiques de rocou de couleur rouille dans de l'huile végétale. Le fait de badigeonner le poulet avec cette huile lui donnera sa couleur dorée caractéristique. Pour préparer l'huile, chauffez 125 ml (1/2 tasse) d'huile végétale dans une petite casserole à feu moyen. Ajouter 30 g (1/4 tasse) de graines de rocou et cuire 2 à 4 min jusqu'à ce que les graines dégagent un arôme et soient dorées et que l'huile devienne orange vif. Filtrer immédiatement l'huile dans un bol à l'épreuve de la chaleur et jeter les graines de rocou.

Sauce à tremper au vinaigre et au soya

{ TOYO AT SUKA }

Presque toutes les grillades philippines sont accompagnées d'une version de cette sauce vive, acidulée et salée. La recette de base commence par de la sauce soya et du vinaigre en parts égales

POULET RÔTI À LA CITRONNELLE | page 279

auxquels on ajoute du poivre noir, de l'oignon haché, de l'ail et peut-être des piments forts. **RENDEMENT D'ENVIRON 250 ML (1 TASSE)**

125 ml (½ tasse) de vinaigre, de préférence de marque philippine, fermenté naturellement (voir Note)
125 ml (½ tasse) de sauce soya
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
30 g (¼ tasse) d'oignon doux haché finement (facultatif)
1 c. à soupe d'ail émincé (facultatif)
1 à 3 piments forts tels que piments oiseaux thaïs, hachés finement (facultatif)

Mélanger le vinaigre, la sauce soya et le poivre noir dans un bol non réactif. Ajouter l'oignon, l'ail et les piments, le cas échéant, et mélanger. Répartir la sauce dans 4 petits bols de service.

Le calamondin est un agrume supernaturellement piquant qui donne son goût authentique au barbecue philippin.

NOTE : Une bonne marque de vinaigre fermenté des Philippines est le Datu Puti. Vous pouvez aussi utiliser du vinaigre blanc distillé ou du vinaigre de riz.

Sauce à tremper au calamondin

Le calamondin est un petit fruit rond semblable au citron vert dont le jus est sûr, fruité et aromatique. C'est aussi indispensable pour les grillades philippines que le citron frais pour les grillades méditerranéennes ou le citron vert frais pour les grillades mexicaines. Vous le trouverez dans les marchés asiatiques ou philippins ou remplacez-le par des citrons verts frais. **4 PORTIONS**

4 calamondins
4 petits piments forts tels que piments oiseaux thaïs

Retrancher 6 mm (¼ po) du dessus des calamondins et jeter. Mettre chaque fruit dans un petit bol, côté coupé vers le bas, avec un piment. Pour tremper, presser le jus du calamondin dans le bol, puis trancher finement le piment au goût et l'ajouter au jus. Utiliser ce mélange aigre-piquant pour tremper.

Poulet en croûte de sel de Francis Mallmann

LE POINT

OÙ : Garzón (Uruguay)

QUOI : Un des plats les plus attrayants sur la planète Barbecue : un poulet entier parfumé de fines herbes et scellé dans une croûte solide de sel, puis rôti entre deux feux de bois.

COMMENT : Cuisson indirecte

Cette recette nous vient du chef et maître du gril Francis Mallmann, propriétaire de plusieurs restaurants et animateur de télévision célèbre dans toute l'Amérique du Sud. La croûte de sel est une vénérable technique culinaire utilisée souvent pour les fruits de mer mais également adaptée pour le poulet. Le sel ajoute de la saveur tout en scellant les sucs de cuisson. Le geste de casser la croûte dorée à la table avec un viril coup de lame ne manque pas de panache non plus. **4 À 6 PORTIONS**

ALLUME-FEU

La reine philippine du barbecue

Selon **LYDIA PASION DE ROCA,** la réussite tient à trois choses : l'imagination, l'engagement et les meilleurs produits possible.

MANILLE, PHILIPPINES

Le sourire de Lydia Pasion de Roca illumine les panneaux-réclames, tandis que des livreurs à scooters se fraient un chemin entre les voitures dans les bouchons de circulation de Manille pour livrer son célèbre *lechón*. Chaque matin, dans ses restaurants, une armée de cuisiniers farcit des porcs entiers de citronnelle fraîche, de feuilles de tamarin et d'un oignon vert local qui ressemble à un petit poireau. La cuisson a lieu sur des fosses à charbon de bois au moyen d'un tourne-broche en bois actionné manuellement. Une fois rôti, le porc a une peau couleur de teck, croustillante à souhait, et on le sert avec une sauce aux arachides et au foie de porc.

L'empire de Lydia, qui compte maintenant vingt-quatre restaurants Lydia's Lechón, a débuté par un simple étal en plein air en 1968. Les clients ont aimé, les clients sont revenus. « Notre tout premier livreur a été mon aîné, Darly de Roca. Il faisait les livraisons à bicyclette. » Au fil du temps, d'un étal Lydia est passée à un minuscule local, puis à deux, puis à six. Aujourd'hui, la chaîne compte vingt-quatre Lydia's Lechón dans le grand Manille. Lydia est retraitée et ses fils ont pris la relève, mais son nom demeure.

Selon Lydia, la réussite tient à trois choses : l'imagination, l'engagement et les meilleurs produits possible. « Mais le plus important, dit-elle, est ce qui vient du cœur. »

Lydia Pasion de Roca: son lechón *est légendaire à Manille.*

QUI : Lydia Pasion de Roca

OÙ : Manille, Philippines

TITRE DE GLOIRE : Créatrice du plus célèbre porcelet au tournebroche de Manille et propriétaire d'une chaîne de restaurants.

SPÉCIALITÉS : Le *lechón baboy* (porcelet au tournebroche farci aux herbes) ; le *lechón paksiw* (restes de porcelet rôti mijotés avec de la sauce soya, du ketchup de banane et des épices et servi sur du riz).

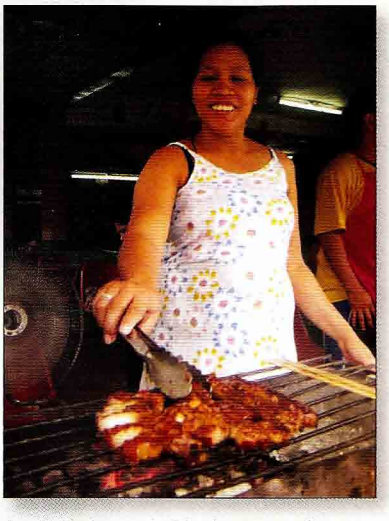
PROPOS :

- Il est indispensable de goûter aux aliments que l'on fait cuire.
- Ne rien précipiter : ni la marinade, ni la cuisson.

PLANÈTE BARBECUE

Les Philippines : les secrets du gril asiatique

Il y a quelques années, Alexander Paman, un écrivain-photographe né à Manille, a comblé un grand vide dans ma connaissance du *inihaw*, le barbecue des Philippines. Il m'a appris tout ce que je devais savoir sur ce secret bien gardé. Les grillardins des 7107 îles du pays sont passés maîtres dans l'art de développer des saveurs complexes



Aux Philippines, autant les femmes que les hommes cuisent sur le gril.

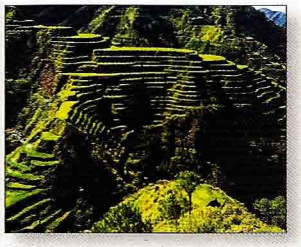
en recourant à des marinades vinaigrées, salées ou aromatiques ; du sucre de canne ou de datte ; du ketchup de banane et même du 7Up. L'habitude de mariner les viandes pendant plusieurs jours a été héritée des colonisateurs espagnols pour qui l'adobo, un mélange d'ail et de vinaigre ou de citron vert, servait d'assaisonnement et d'agent de conservation quand la réfrigération n'existait pas.

> « La cuisson au gril des Philippines est une des meilleures au monde. »

Tous les Philippins, riches ou pauvres, sont friands de grillades, qu'ils les consomment au restaurant ou dans la rue, et les week-ends, le feu ouvert et le gril deviennent des points de ralliements pour toute la famille.

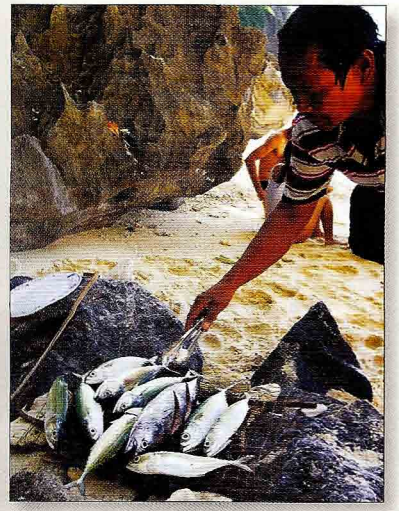
Coutume espagnole et saveurs asiatiques

Aux Philippines, le barbecue correspond à un mode de vie.



Rizières en terrasse à Luzon (Philippines).

L'huile de rocou est un condiment indispensable du barbecue philippin.



Poissons frais pêchés et prêts à cuire sur une plage des Philippines.

LES GRILS : Le *ihawan*, un gril au charbon en forme de boîte plate et le tournebroche au charbon.

LES COMBUSTIBLES : Charbon de bois ou de coques de noix de coco.

LES ASSAISONNEMENTS : Ail et poivre en quantités industrielles, mais aussi sauce soya, vinaigre (le vinaigre Datu Puti est particulièrement puissant), oignon, citronnelle, ketchup de banane et 7Up, le tout en proportions variées, selon la région ou la touche personnelle.

LES INCONTOURNABLES :

Inihaw na bangus : chanos farci aux herbes.

Inihaw na liempo : flanc de porc (poitrine de porc) mariné au soya.

Inihaw na panga : mâchoire de thon grillée.

Inihaw na pusit : pieuvre grillée, souvent farcie de citronnelle et de tomates.

Lechón baboy : porc entier farci de citronnelle, de feuilles de tamarin et d'autres aromates.

Lechón manok : poulet rôti à la citronnelle (recette page 279).

LES CONDIMENTS : Le barbecue philippin est presque toujours servi avec une trempette à base de vinaigre et de soya (*toyo at suka*) et un petit bol de piments fort au jus de citron vert très acide (*calamansi*). En accompagnement, un riz javanais parfumé au curcuma (*puso*).

LA MANIÈRE : On mange l'*inihaw* au restaurant, dans la rue, sur le pouce, en famille, dans les foires de village, matin, midi et soir.

LES RESTAURANTS RECOMMANDÉS : L'Aristocrate (Manille), géré par la famille Reyes depuis 1936. La chaîne Lydia's Lechón pour le croustillant *lechón baboy*.

LA CURIOSITÉ : Les « Betamax » : petites briques de sang de poulet coagulé grillées.

Porcelets attendant d'être rôtis au tournebroche dans une grilladerie du district de La Loma, à Manille.

LE POINT

LES FAITS : Mallmann utilise un feu à deux niveaux ou un four à bois. Vous trouverez une description de ces techniques dans son livre *Seven Fires : Grilling the Argentine Way*. J'obtiens de bons résultats avec une cuisson indirecte en jetant des morceaux de bois sur les charbons pour la fumée et c'est la méthode utilisée ici.

1 gros poulet entier de 2,4 à 2,7 kg (5 à 6 lb)
4 gousses d'ail, coupées en deux sur la largeur, non pelées
1 citron, coupé en deux sur la largeur
2 brins de romarin ou thym
2 feuilles de laurier fraîches
poivre noir fraîchement et grossièrement moulu
4 kg (9 lb) de sel cacher (vous avez bien lu !)
Sauce à l'ail et au persil (facultatif, voir la recette page 287)

IL VOUS FAUT AUSSI

2 tasses de copeaux ou morceaux de bois, ou de petites bûches, de chêne de préférence (facultatif), trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés ; de la corde de cuisine ; une poêle de 30 à 35 cm (12 à 14 po) ou une rôtissoire, en fonte

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température élevée.

2 Retirer et jeter le gras juste à l'intérieur des cavités du corps et du cou du poulet. Rincer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis l'égoutter et l'éponger à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier essuie-tout. Frotter l'extérieur du poulet avec les côtés coupés de l'ail et un demi-citron. Mettre l'ail et l'autre demi-citron dans la cavité. Retirer les feuilles d'un brin de romarin et réserver. Mettre l'autre brin de romarin et les feuilles de laurier dans la cavité du poulet. Brider la volaille avec la corde de cuisine (voir l'encadré de la page 280). Parsemer l'extérieur du poulet des feuilles de romarin et assaisonner de poivre.

3 Mettre le sel dans un grand seau ou bol. Incorporer suffisamment d'eau froide (environ 500 ml ou 2 tasses) pour obtenir une bouillie avec une consistance de neige mouillée. Verser suffisamment de mélange au sel dans une lèchefrite d'aluminium pour obtenir un lit d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po). Disposer la volaille bridée par-dessus. Insérer la sonde métallique d'un thermomètre à four (non un thermomètre à lecture instantanée) dans la partie la plus charnue de la cuisse. Plaquer le sel restant sur le poulet et le thermomètre pour faire une croûte de 2,5 cm (1 po).

4 Lorsque le gril est prêt, si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Mettre le poulet croûté de sel dans la lèchefrite au centre de la grille. Griller le poulet 1 h 15 à 1 h 30 jusqu'à ce que la croûte soit dure et dorée. Lorsque le poulet est cuit, la température interne sera d'environ 77°C (170°F).

5 Retirer la volaille de la lèchefrite et la transférer dans sa croûte sur une grande plaque à pâtisserie ou rôtissoire. Laisser reposer 10 min. Devant les invités, casser la croûte avec un maillet, un rouleau à pâte ou la lame d'un couperet épais ; on peut étendre du papier journal sur la table avant de commencer. Casser la croûte en plusieurs morceaux. Transférer le poulet sur une planche à découper et nettoyer le sel restant avec un pinceau. Retirer et jeter la corde de bridage. À ce stade, Mallmann enlève la peau ; moi, je la laisse. Couper le poulet en quartiers ou trancher la viande sur l'os et servir immédiatement, avec la Sauce à l'ail et au persil par-dessus.

VARIANTE

Poisson en croûte de sel : Le poisson en croûte de sel est une autre spécialité de Mallmann que l'on apprécie également en France et en Italie. Utilisez un poisson entier, une grosse truite ou un bar rayé par exemple. Nettoyez-le et assaisonnez-le en le farcissant d'ail, de citron, de fines herbes et de poivre tel qu'indiqué dans la recette de poulet. Mettez le poisson dans une lèchefrite d'aluminium sur un lit de 2,5 cm (1 po) de sel. Plaquez le sel restant tout autour. Un poisson de 680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb) prendra 45 min à cuire.

Les sept feux de Francis Mallmann

Chef, restaurateur, auteur et animateur à la télévision, Francis Mallmann est l'un des plus célèbres grillardins d'Amérique du Sud (page 405). Après une vie passée à perfectionner le barbecue sud-américain, il nous a transmis son savoir dans un livre incontournable intitulé *Seven Fires: Grilling the Argentine Way*. Mallmann nous y apprend que les maîtres grilleurs d'Argentine et des autres pays d'Amérique du Sud pratiquent sept méthodes de cuisson sur le feu. Vous avez donc l'embarras du choix. Mais pour une cuisine parfaitement authentique, le feu de bois s'impose.

À LA PARILLA : Le gril. C'est la méthode de cuisson traditionnelle, sur une grille en fonte placée à environ 10 cm (4 po) directement au-dessus des charbons incandescents. La parilla convient à la cuisson des biftecks, des côtelettes, des filets de poisson, et ainsi de suite.

À LA CHAPA : La plaque à frire. On cuit au bois sur une plaque en fonte que, pour leur part, les Espagnols appellent plancha. La chapa convient au poisson, aux crustacés, aux fruits et aux légumes.

À L'INFIERNILLO : Littéralement, le petit enfer. Mallmann appelle ainsi une invention très particulière basée sur la notion voulant que si un feu est bon, deux sont encore meilleurs. On allume ces feux sur deux plans différents entre lesquels cuisent les aliments. Le feu du dessous est construit sur une base en métal ou en pierre ; celui du dessus sur une étagère en métal. L'infiernillo convient très bien aux rôtis, au saumon entier et au poulet en croûte de sel (recette page 282).

AU HORNO DE BARRO : Le four à bois en argile. Ce type de four se retrouve partout en Amérique du Sud et en Europe. On utilise le *horno de barro* pour cuire au bois le pain, les légumes, les rôtis et le poulet en croûte de sel.

AU RESCOLDO : Ce sont les braises mourantes et les cendres. Les légumes et d'autres aliments rôtissent dans la douce chaleur des braises mourantes et des cendres de bois.

À L'ASADOR : La broche. C'est la cuisson sur feu ouvert perfectionnée par les gauchos. Le mouton entier, le cochon de lait, les rôtis et les carrés de côtes de bœuf à l'asador sont assujettis à des armatures en métal plantées à la verticale devant un feu de bois.

AU CALDERO : La marmite. La cuisson des ragoûts et des potages dans une grande marmite en fonte sur un feu de bois est universelle. L'équivalent sud-africain est le *potjiekos* (« Les incontournables », page 347). La fumée du bois confère aux aliments une saveur différente que s'ils cuisaient dans une casserole, sur la cuisinière.

Sauce à l'ail et au persil

{ SALSA VERDE }

Voici une des nombreuses salsas vertes, au persil et à l'ail, que l'on trouve dans toute l'Amérique du Sud. Elle est suffisamment simple pour rehausser le goût du poulet sans le dominer. J'ajoute souvent une tomate rouge pelée, épépinée et coupée finement en dés même si ce n'est pas conforme à la tradition. (Vous trouverez une version mexicaine de cette sauce à la page 124.) **RENDEMENT D'ENVIRON 625 ML (2 1/2 TASSES)**

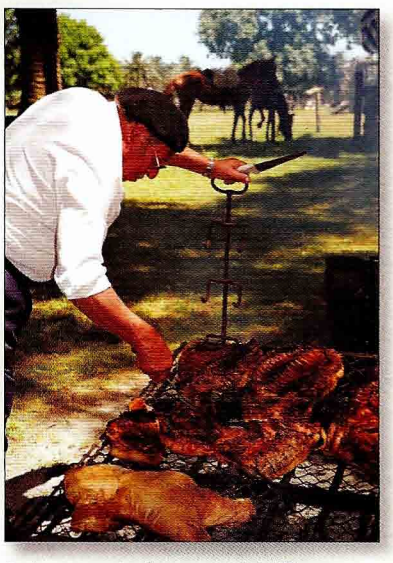
30 g (1 tasse) de persil plat tassé, émincé
2 gousses d'ail, émincées
250 ml (1 tasse) d'huile d'olive extra-vierge, de préférence sud-américaine telle que TerraMater du Chili
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
2 tomates rouges mûres et appétissantes (facultatif), pelées, épépinées et coupées en dés fins

Mettre le persil et l'ail dans un bol non réactif. Incorporer l'huile d'olive en un long filet. Assaisonner de sel et de poivre au goût. Incorporer la tomate. La sauce doit être préparée au plus tôt quelques heures avant de servir.

PLANÈTE BARBECUE

Uruguay : petit pays, grand barbecue

Guzmán Artagaveytia, copropriétaire du populaire restaurant La Huella, dans la chic ville balnéaire de José Ignacio, résume parfaitement la situation. « Nous sommes un petit pays. Les Espagnols ont tué tous les Indiens, si bien que nous n'avons aucune cuisine traditionnelle. Mais tous les Uruguayens savent faire une chose, *asar*, faire griller de la viande sur un feu de bois » — sur une grille inclinée au Mercado del Puerto (marché du port) de Montevideo, dans les âtres en maçonnerie typiques des maisons uruguayennes, dans les *hornos* (fours à bois) des grands restaurants huppés, tel le Garzón que gère le célèbre chef Francis Mallmann.



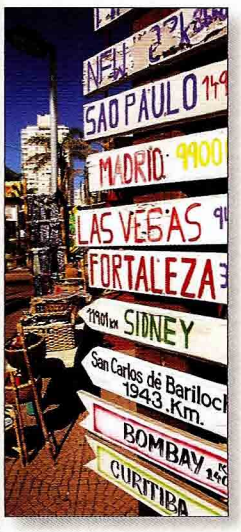
Barbecue gaucho dans un ranch de l'Uruguay.

Un barbecue traditionnel, surtout à la maison, dure une bonne partie de l'après-midi. On commence par des tranches de fromage *provoleta* grillées directement sur la grille, suivies de tout un assortiment de saucisses et d'abats. Puis vient le *matambrillo*, bouchées de bifteck de hampe de porc piquées sur des cure-dents, ou de menues et délicates côtelettes d'agneau. Cela n'est qu'un prélude aux « vraies » viandes : coquille d'aloyau, filet mignon (tournedos), bifteck de côte et, en vedette, la *colita de cuadril* (pointe de surlonge) en croûte de sel. Le tout, accompagné de force malbec chilien ou de l'excellent et rarissime tannat de l'Uruguay. De quoi satisfaire l'appétit pendant deux jours.

L'Uruguay n'a rien à envier à personne

Gril uruguayen typique : le bois brûle dans le panier du centre et les braises qui en tombent sont ratissées sous les grilles de chaque côté.

Flanqué des deux géants du barbecue que sont l'Argentine et le Brésil, l'Uruguay n'a rien à envier à ses voisins.



Indicateurs de distance à Punta Del Este. En Uruguay, tous les chemins mènent à un barbecue.

LES GRILS : La *parilla*, qui est un gril conventionnel, et le *horno* ou four à bois. La grille de la *parilla* est surélevée à l'arrière de 30 à 45 degrés, permettant ainsi au grillardin de mieux contrôler la cuisson en plaçant les aliments plus ou moins près du feu. Dans le *horno*, on emploie aussi une grille surélevée similaire au gril toscan.

LE COMBUSTIBLE : Presque toujours un feu de bois de chêne.

LES ASSAISONNEMENTS : Le sel. À pleine poignée.

LES INCONTOURNABLES : La *carne de res* (bœuf), le *cordero* (agneau), le *cerdo* (porc), le *pollo* (poulet). Pourquoi pas en pique-nique ? Les découpes de viande sont les mêmes qu'en Argentine. Essayez ça :

La bandiola : tranches de porc farci et roulé.

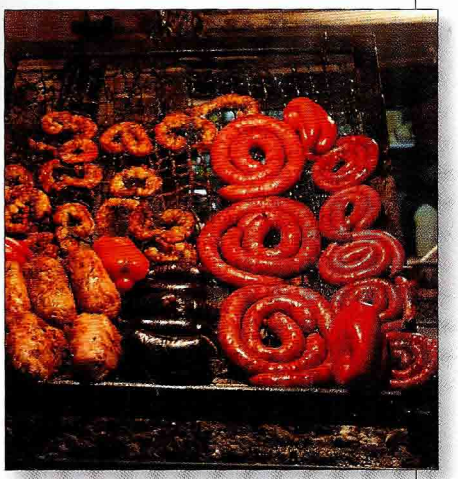
La pamplona : blanc (suprême) de poulet ou filet de porc farci de poivrons et de fromage, roulé et grillé. Comptez un suprême ou un filet entier par personne. En entrée.

Gril du Mercado del Puerto de Montevideo. Remarquez l'inclinaison de la grille pour un meilleur contrôle de la cuisson.

LES CONDIMENTS : Le même *chimichurri* qu'en Argentine. La sauce crémeuse aux champignons, la sauce aux prunes et à la moutarde.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : À Montevideo, La Perdiz. N'importe quel boui-boui du Mercado del Puerto. Le Garzón.

LA CURIOSITÉ : Le *choto* (spirale d'intestins d'agneau). C'est *infiniment* meilleur que ça en a l'air.



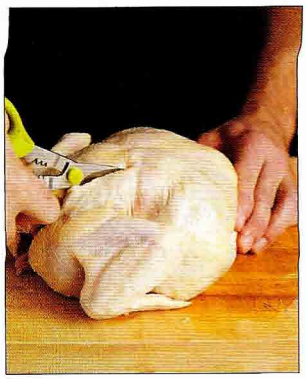
De gauche à droite : chinchulines (andouilles), morcillas (boudin), longanizas (spirales de saucisses de porc) et morones (poivrons rouges) sur la grille inclinée d'un gril de Montevideo.

Une vendeuse de rue en Uruguay fait griller des saucisses sur un gril nomade.

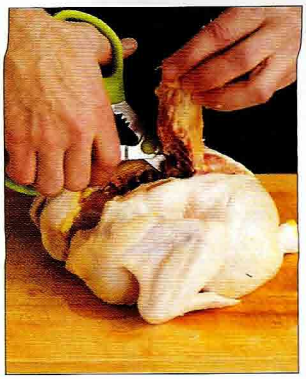
COMMENT ACCOMMODER LE POULET EN CRAPAUDINE

On ne peut tout simplement pas faire griller du poulet si on ne sait pas d'abord l'accommoder en crapaudine. Ou, pour être plus précis, on ne peut pas faire griller un poulet à chaleur directe si on ne maîtrise pas cette technique. Pourquoi se donner cette peine? Ne peut-on simplement cuire le poulet à chaleur indirecte ou le fumer? Eh bien, si vous vivez dans une région du monde où les barbecues sont dépourvus de couvercle, il n'y a pas d'autre façon de faire griller un poulet entier. Et comme c'est le cas des trois quarts de la planète Barbecue, il est important de maîtriser cette technique.

L'expression «en crapaudine» vient de la forme que l'on donne à la volaille et qui la fait ressembler à un crapaud quand on lui retire sa colonne vertébrale et qu'on l'ouvre à plat, comme un livre. Voici comment.

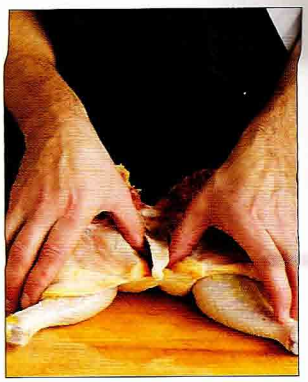


1. *Poser le poulet sur la poitrine. Avec une cisaille à volaille ou un couteau bien affûté, faire une incision de chaque côté de la colonne vertébrale, du cou au croupion.*

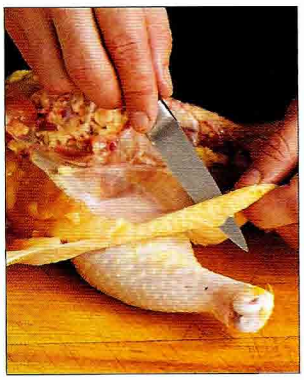


2. *Retirer la colonne vertébrale et la jeter ou la garder pour préparer un bouillon.*

3. *Ouvrir le poulet comme un livre. Dégager le bréchet et son cartilage avec un couteau d'office bien affûté.*



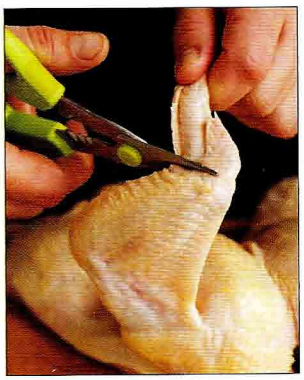
4. *Passer les pouces de chaque côté du bréchet et du cartilage, et retirer ceux-ci.*



5. *Avec un couteau d'office, faire une incision de 2,5 cm (1 po) dans la peau entre chaque cuisse et le bas de la poitrine.*

6. *Insérer le bout des pilons dans ces fentes.*

7. *Tirer le pilon vers soi et retourner le poulet sur la surface de travail.*



8. *Si désiré, couper les ailerons. Le poulet est accommodé en crapaudine et prêt à cuire.*

Poulet grillé cambodgien

{ MANN OENG K'TEM SOR, MARECH }

Le temple Bayon à Siem Reap au Cambodge fut construit au 12e siècle de notre ère par le roi bouddhiste Jayavarman VII. Sur des bas-reliefs saisissants qui racontent l'histoire de la victoire sanglante des Khmers sur les Thaïlandais, vous trouverez une des plus anciennes représentations des grillades asiatiques. On y voit des soldats griller des poulets et autres viandes sur des bâtons fendus au-dessus de feux pyramidaux. Neuf cents ans plus tard, les vendeurs ambulants font griller leur poulet exactement comme on le faisait à l'apogée de l'empire khmer. Cette recette peut paraître compliquée, mais elle n'est qu'une succession d'étapes simples. **2 À 4 PORTIONS**

POUR LE POULET ET LA MARINADE

- 1 poulet entier de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb)
- 5 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 1 c. à soupe de sauce soya
- 1 c. à soupe de sauce de poisson asiatique (ou sauce soya)

POUR LA GLACE

- 2 c. à soupe d'huile végétale
- 1 gousse d'ail, pelée et écrasée délicatement avec la lame d'un couperet
- 2 c. à café (2 c. à thé) de graines de rocou ou paprika doux

POUR LA SAUCE À TREMPER

- 1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel
- 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- ½ c. à café (½ c. à thé) de sucre (facultatif)
- 2 citrons verts

IL VOUS FAUT AUSSI

Un panier à griller (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

1 à 4 h pour mariner le poulet

1 Pour préparer le poulet et la marinade : Retirer et jeter le gras juste à l'intérieur des cavités du corps et du cou du poulet. Retirer l'emballage d'abattis et le réserver pour un autre usage. Rincer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis l'égoutter et l'éponger à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier essuie-tout. Préparer le poulet en crapaudine en suivant les indications de la page 290. Faire deux incisions profondes dans l'os du bréchet de part et d'autre de la poitrine et dans chaque cuisse. Retrancher les bouts des ailes ou les rabattre derrière les ailes. Mettre la volaille dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour la contenir.

2 Mettre les moitiés d'ail, le sucre et le sel dans un mortier épais et pilonner avec un pilon pour obtenir une pâte. Incorporer la sauce soya et la sauce de poisson. En l'absence d'un mortier et pilon, mélanger l'ail, le sucre et le sel dans un petit robot culinaire et réduire en purée, puis incorporer la sauce soya et la sauce de poisson. Verser la marinade sur le poulet en l'introduisant dans les incisions et en retournant le poulet pour l'enduire de liquide de tous côtés. Recouvrir

LE POINT

OÙ : Siem Reap, Cambodge

QUOI : Poulet grillé aux trois saveurs, d'abord une marinade salée à l'ail et au soya, ensuite une glace à l'huile de rocou et enfin une sauce à tremper poivrée au citron vert.

COMMENT : Au Cambodge, on fait griller le poulet directement sur le feu pour produire une peau croustillante et enfumée. Si vous grillez le poulet avec une cuisson indirecte, vous éliminez le risque des flambées et la viande reste incroyablement moelleuse.

LE POINT

LES FAITS : Pour griller le poulet, vous devez le préparer en crapaudine, c'est-à-dire en retirant la colonne vertébrale et l'os de la poitrine pour le griller à plat comme un livre ouvert. Cette technique est expliquée plus longuement à la page 290. La graine de rocou possède une couleur orange vif et une saveur aromatique du terroir qui ressemble un peu à celle de l'iode. Si vous êtes pressé, vous pouvez omettre la glace et badigeonner le poulet d'huile. La sauce à tremper est également facultative quoique rapide à préparer.

et laisser mariner au réfrigérateur 1 à 4 h; plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.

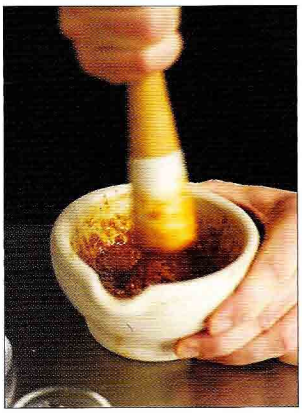
3 Entre-temps, pour préparer la glace: Chauffer l'huile dans une petite casserole à feu moyen. Ajouter l'ail écrasé et cuire environ 1 min jusqu'à ce qu'il commence à dorer. À l'aide d'une cuillère à égoutter, transférer l'ail dans un petit bol à l'épreuve de la chaleur. Ajouter les graines de rocou à la casserole avec l'huile et cuire environ 2 min jusqu'à ce que les graines dégagent un arôme et soient dorées et que l'huile devienne orange. Si le paprika est utilisé au lieu des graines de rocou, le faire cuire seulement 15 secondes. Filtrer l'huile dans un tamis fin au-dessus du bol avec l'ail. Réserver.

4 Pour préparer la sauce à tremper: Mettre 1/2 c. à café (1/2 c. à thé) de sel et de poivre et 1/4 c. à café (1/4 c. à thé) de sucre dans 2 petits bols attrayants. Préparer les citrons verts pour pouvoir ajouter le jus de citron vert à la dernière minute (voir Note).

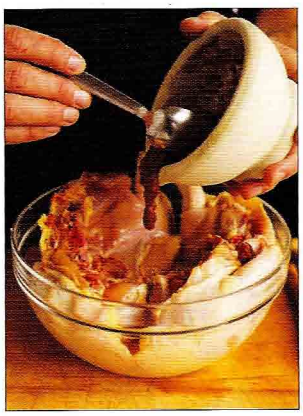
5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Laisser une section libre pour faire une zone refuge.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter le poulet et jeter la marinade. Le mettre sur la grille chaude ou dans un panier à griller huilé, la peau vers le bas. Griller le poulet 12 à 20 min par côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à l'intérieur. Déplacer le poulet vers la zone refuge au besoin pour éviter les flambées. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher à un os. La température interne doit être d'environ 77°C (170°F). Sinon, on peut faire une incision à la jointure de la cuisse; il ne devrait y avoir aucune trace de sang sur l'os. Pendant les 10 dernières minutes de cuisson, commencer à badigeonner le poulet des deux côtés avec la glace.

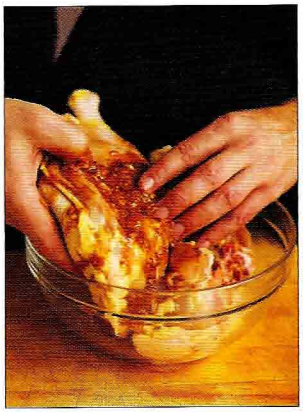
PRÉPARATION DU POULET GRILLÉ CAMBODGIEN



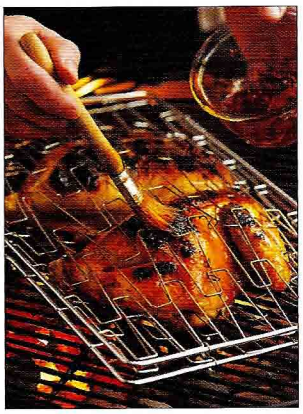
1. *Pilonner les assaisonnements avec un mortier et un pilon pour faire une pâte.*



2. *Verser la marinade sur le poulet.*



3. *Enduire le poulet de la marinade et le mariner 1 à 4 h. Plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.*



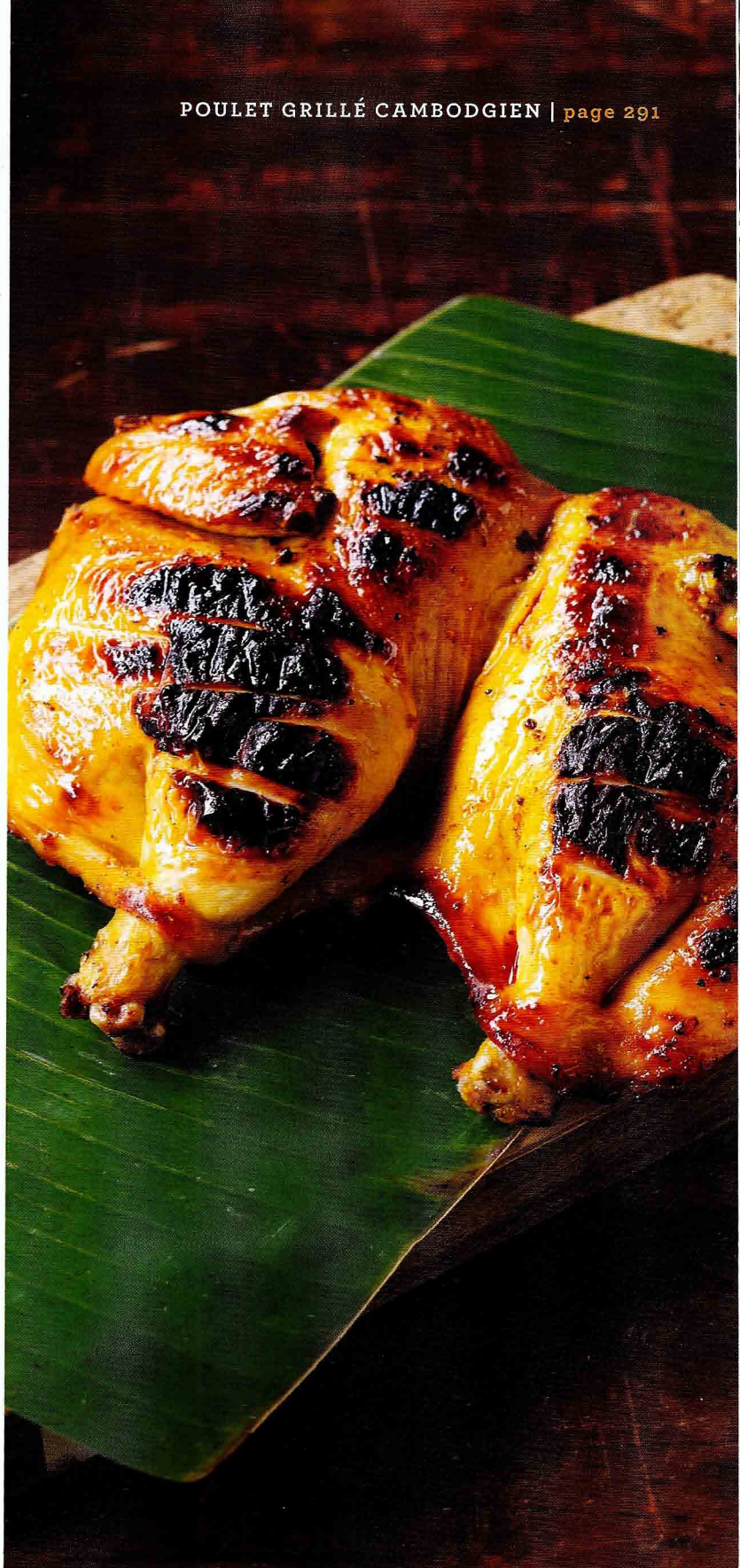
4. *Pendant la cuisson, badigeonner le poulet d'huile de rocou pour ajouter de la couleur, du lustre et de la saveur.*

7 Pour servir, transférer le poulet, la peau vers le haut, sur un plateau. Laisser reposer environ 2 min, puis le découper avec un couperet. Ajouter 2 c. à soupe de jus de citron vert à chaque bol avec le sel, le poivre et le sucre pour faire une sauce à tremper et remuer avec une fourchette ou des baguettes pour dissoudre le sel et le sucre. Pour déguster, tremper les morceaux de poulet dans le jus de citron vert salé.

NOTE : Pour servir 4 personnes, doublez les ingrédients de la sauce à tremper et utilisez 4 bols de service.

VARIANTE

Poulet grillé khmer à chaleur indirecte : Vous pouvez aussi griller le poulet à l'aide de la méthode de cuisson indirecte, une méthode qui, même si elle n'est pas traditionnelle chez les Khmers, a l'avantage d'éliminer tout risque de flambée. Préparez le gril pour cuisson indirecte, mettez une lèchefrite au centre et préchauffez à température moyenne. Déposez le poulet mariné au centre de la grille, la peau vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Fermez le couvercle et grillez le poulet 40 min à 1 h jusqu'à ce qu'il soit doré et cuit à l'intérieur. Commencez à le badigeonner avec la glace pendant les 15 dernières minutes à toutes les 5 minutes.



Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne

{ AYAM PERCIK }

LE POINT

OÙ : Malaisie

QUOI : Poulet en crapaudine grillé avec une marinade de noix de coco, de piments forts, de citronnelle et d'autres assaisonnements thaïlando-malaisiens.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Ce plat peut sembler compliqué mais l'étape la plus difficile est de réduire une quantité impressionnante d'ingrédients asiatiques en une pâte aromatique. La technique de poêler la noix de coco à sec ne vous est peut-être pas familière. C'est une étape facultative qui ajoute beaucoup de saveur si vous le faites. Le sambal oelek est la version malaisienne des pâtes de piment utilisées en Asie du Sud-Est pour les grillades. Vous pouvez certainement utiliser une pâte de piment indonésienne ou même une pâte de piment à l'ail ou pâte de haricots piquante de Chine. Vous pouvez aussi utiliser des piments rouges hachés.

Le Kelantan est l'État le plus au nord-est de la Malaisie, une brousse luxuriante de rizières, de plantations de cocotiers et de villages de pêche à la frontière de la Thaïlande. Les grillades locales affichent sans surprise une nette influence thaïlandaise sous forme de marinades enrichies à la noix de coco, à la sauce de poisson et aux piments. Voici une recette de poulet grillé qui vous changera du poulet grillé ordinaire et qui réanimera vos papilles. **2 À 4 PORTIONS**

1 poulet entier de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb)
60 g (½ tasse) de noix de coco râpée non sucrée (fraîche ou séchée)
5 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 échalotes, hachées grossièrement
2 tiges de citronnelle, parées et hachées grossièrement
1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
2 à 4 piments forts rouges tels que piments oiseaux ou serrano, épépinés et hachés grossièrement (pour un poulet plus piquant, incorporer les graines) ou 2 c. à soupe de pâte de piment malaisienne ou thaïlandaise
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à café (1 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de curcuma moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile végétale (huile de noix de coco en Malaisie)
2 c. à soupe de sauce de poisson asiatique ou sauce soya
1 c. à soupe de graines de sésame grillées (facultatif, voir la page 75)
quartiers de calamondin frais (agrume asiatique, voir la page 282) ou quartiers de citron vert frais, pour servir
Sauce crémeuse asiatique aux arachides (facultatif, page 33)

IL VOUS FAUT AUSSI
Un panier à griller (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 h à toute une nuit pour mariner le poulet

1 Retirer et jeter le gras juste à l'intérieur des cavités du corps et du cou du poulet. Retirer l'emballage d'abattis et le réserver pour un autre usage. Rincer le poulet à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis l'égoutter et l'éponger à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier essuie-tout. Préparer le poulet en crapaudine en suivant les indications de la page 290. Faire deux incisions profondes dans l'os du bréchet de part et d'autre de la poitrine et dans chaque cuisse. Retrancher les bouts des ailes ou les rabattre derrière les ailes. Mettre la volaille dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour la contenir.

2 Mettre la noix de coco dans une poêle en fonte ou poêle en acier inoxydable (non antiadhésive), sèche, à feu moyen et cuire environ 3 min, en remuant avec une cuillère en bois pour l'empêcher de brûler, jusqu'à ce qu'elle soit dorée et qu'elle dégage un arôme.

Peau dessus ou peau dessous ?

Lorsqu'on fait griller à chaleur directe du poulet en crapaudine, des morceaux de poulet, de l'épaule de porc ou d'autres viandes en papillon, faut-il commencer la cuisson peau dessus ou peau dessous ? Les grillardins du monde entier débattent cette question, mais la plupart commencent par placer la viande peau dessous. La raison en est simple : on veut que le gras fonde et que la peau croustille. Que cette pratique soit répandue aux États-Unis, dans les Caraïbes, en Europe et en Asie atteste de son excellence. Elle comporte cependant un risque de flambées de graisse, mais il y a trois façons de contrer ce problème.

1. Utiliser un feu moyen-bas ou moyen. C'est, de toute façon, ce que l'on doit faire quand on fait griller du poulet avec la peau.

2. Éviter de surcharger la grille. Garder une zone refuge égale à 30 pour cent de la surface où mettre la viande à l'abri de la flamme en cas de flambée.

3. Opter pour la méthode de cuisson à chaleur indirecte. La peau sera tout aussi croustillante et la chair tout aussi moelleuse sans risque de flambées de graisse.

J'ai fait l'essai des deux méthodes pour commencer la cuisson : peau dessus et peau dessous. Je préfère peau dessous.

3 Mettre l'ail, les échalotes, la citronnelle, le gingembre, les piments frais, le sel, la coriandre, le cumin, le curcuma et le poivre noir dans un mortier épais et pilonner avec un pilon pour obtenir une pâte. Incorporer 30 g (1/4 tasse) de la noix de coco grillée en pilonnant, puis l'huile végétale, la sauce de poisson et la pâte de chili pour remplacer les piments. Si la marinade est trop épaisse, la délayer avec 1 à 2 c. à soupe d'eau. En l'absence d'un mortier et pilon, mélanger les ingrédients dans un robot culinaire et réduire en purée. Réserver les 30 g (1/4 tasse) de noix de coco restante pour servir.

4 Verser la marinade sur le poulet en l'introduisant dans les incisions et en retournant le poulet pour l'enduire de liquide de tous côtés. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 1 à 4 h ; plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Laisser une section libre pour faire une zone refuge.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter le poulet et le mettre sur la grille chaude ou dans un panier à griller huilé, la peau vers le bas. Griller le poulet 12 à 20 min par côté jusqu'à ce qu'il soit bien doré et cuit à l'intérieur. Déplacer le poulet vers la zone refuge au besoin pour éviter les flambées. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher à un os. La température interne doit être d'environ 77°C (170°F). Sinon, on peut faire une incision à la jointure de la cuisse ; il ne devrait y avoir aucune trace de sang sur l'os.

7 Pour servir, transférer le poulet sur un plateau. Parsemer de noix de coco réservée et de graines de sésame. Servir avec des quartiers de calamondin ou de citron vert et une Sauce crémeuse asiatique aux arachides, si désiré.

VARIANTE

Poulet du Kelantan grillé à chaleur indirecte : Vous pouvez aussi griller le poulet à l'aide de la méthode de cuisson indirecte, une méthode qui, même si elle n'est pas traditionnelle en Malaisie, a l'avantage d'éliminer tout risque de flambée. Préparez le gril pour cuisson indirecte, mettez une lèchefrite au centre et préchauffez à température moyenne. Déposez le poulet mariné au centre de la grille, la peau vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur. Fermez le couvercle et grillez le poulet 40 min à 1 h jusqu'à ce qu'il soit doré et cuit à l'intérieur.

Poulet cuit sous la brique à la toscane

{ POLLO AL MATTONE }

LE POINT

OÙ : Florence (Italie)

QUOI : Poulet en crapaudine aromatisé de romarin, de sauge et de sel marin et grillé à la toscane, sous un poids au-dessus de braises de bois ou de charbon de bois

COMMENT : Cuisson directe ou indirecte

LES FAITS : J'aime préparer ce plat avec des coquelets qui ont une forme et un goût légèrement différents des poulets de Cornouailles. Les poulets de Cornouailles sont vite préparés. Vous pouvez également utiliser des poulets entiers et servir un demi-poulet par personne. La tradition exige une cuisson directe mais la cuisson indirecte vous donnera une peau aussi croustillante, sans risque de flambées. La recette donne une quantité de sel à frotter supérieure à celle requise. On peut le conserver au réfrigérateur.

Le *pollo al mattone* est une des gloires des grillades toscanes. À Florence, toutefois, il est passé sous silence et on vous propose invariablement la *bistecca alla fiorentina* (voir la page 133) à sa place. Il suffit d'insister un peu ou de demander si ce plat n'est pas plutôt d'origine romaine ou piémontaise pour réveiller l'orgueil toscan et vous faire diriger vers un restaurant approprié. La peau croûtée et salée et la viande parfumée au romarin, à la sauge et à l'ail sont une merveille. **4 PORTIONS**

3 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 c. à soupe de feuilles de romarin frais sans les tiges, plus la botte restante pour servir (facultatif)
2 c. à soupe de feuilles de sauge fraîche sans les tiges, plus la botte restante pour servir (facultatif)
2 c. à café (2 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
150 g (½ tasse) de gros sel (cacher ou sel marin)
4 coquelets ou poulets de Cornouailles de 450 g à 570 g (1 à 1 ¼ lb) chacun, ou 2 poulets entiers de 1,6 à 1,8 kg (3 ½ à 4 lb) chacun
environ 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité, pour servir
2 citrons, coupés en quartiers, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

2 à 4 briques enveloppées dans du papier d'aluminium ou des presses en métal pour le gril

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Mettre l'ail, 2 c. à soupe de romarin et de sauge et le poivre dans un robot culinaire muni d'une lame métallique pour hacher et pulser pour hacher finement. Ajouter le sel et pulser pour mélanger. Transférer le sel à frotter dans un bocal avec un couvercle étanche. Le rendement d'environ 175 g (¾ tasse) de sel à frotter est plus qu'il faut pour cette recette. L'assaisonnement restant peut être utilisé pour le veau, le porc et le faisan et se conserve plusieurs semaines au réfrigérateur.

2. Retirer et jeter le gras juste à l'intérieur des cavités du corps et du cou des poulets. Retirer l'emballage d'abattis et le réserver pour un autre usage. Rincer les poulets à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis les égoutter et les éponger à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier essuie-tout. Préparer les poulets en crapaudine en suivant les indications de la page 290. Assaisonner généreusement les volailles des deux côtés avec le sel à frotter.

3. Pour griller : La cuisson directe est traditionnelle mais la méthode indirecte produira une volaille croustillante et moelleuse sans risque de flambées ou de carbonisation.

Si une cuisson directe est utilisée : préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Réserver une zone du gril pour faire une zone refuge. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les volailles sur la grille chaude, la peau vers le bas, en diagonale sur les barreaux. Déposer les briques ou les presses pour le gril sur les volailles.

POULET CUIT SOUT LA BRIQUE À LA TOSCANE

Griller les volailles 8 à 12 min par côté pour les petits poulets, 12 à 20 min par côté pour les poulets entiers, jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes et dorées sur le dessous. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher à un os. La température interne devrait être d'environ 77°C (170°F). Tourner la volaille d'un quart de tour après 4 min sur chaque côté pour créer des marques de grillade quadrillées.

Si une cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Disposer les volailles au centre de la grille, la peau vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, et déposer les poids par-dessus. Fermer le couvercle et cuire les volailles 30 à 40 min pour les petits poulets, 40 min à 1 h pour les gros poulets, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur.

4 Tapisser un plateau ou des assiettes de tiges de romarin et de sauge (cette étape est facultative mais crée un effet visuel sensationnel et ajoute beaucoup de saveur). Déposer les volailles sur ce lit, arroser généreusement d'huile d'olive et servir avec les quartiers de citron.

Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari

LE POINT

OÙ : Luang Prabang dans le nord du Laos

QUOI : Blancs de poulet marinés dans une pâte parfumée de citronnelle, d'ail et de cari et grillés jusqu'à ce qu'ils soient croustillants et dorés

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le fait de pilonner les ingrédients de la marinade dans un mortier épais avec un pilon produit une saveur plus riche que si vous les réduisez en purée dans un robot culinaire ; vous pouvez toutefois utiliser ce dernier si vous voulez.

Vous trouverez du poulet grillé partout sur la planète Barbecue. Il est toutefois plus difficile de trouver des blancs de poulet grillés en dehors de l'Amérique du Nord. La raison est simple : la poitrine est moins grasse et moins savoureuse que la viande brune. Elle est également plus coûteuse et a plus tendance à sécher sur le gril. Quand je suis tombé sur cette recette de blancs de poulet parfumés à la citronnelle et au cari au Laos, je savais que j'avais goûté à un mets rare : un plat à base de volaille qui plairait autant aux Nord-Américains, soucieux de leur santé et portés sur la commodité, qu'aux Asiatiques du Sud-Est, épris de mets savoureux. Au Laos, on utilise un tournebroche au-dessus d'un gril d'argile au charbon de bois. Voici comment le préparer sur un gril conventionnel. La citronnelle, le cari et la coriandre fraîche parlent d'eux-mêmes. **4 PORTIONS**

2 tiges de citronnelle, parées et tranchées finement sur la largeur, ou trois lanières de zeste de citron
2 gousses d'ail, hachées grossièrement
2 c. à soupe de coriandre fraîche ou d'aneth frais
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de poudre de cari
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à café (1 c. à thé) de sucre
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile végétale, plus 1 c. à soupe pour badigeonner
4 demi-poitrines de poulet désossées, sans la peau (environ 170 g ou 6 oz chacune ou 680 g ou 1 ½ lb au total)
quartiers de citron vert, pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
1 à 4 h pour mariner le poulet

1 Mettre la citronnelle, l'ail, la coriandre, la poudre de cari, le sel, le sucre et le poivre dans un mortier épais et pilonner avec un pilon pour obtenir une pâte. En l'absence d'un mortier et pilon, hacher finement les ingrédients dans un robot culinaire. Incorporer graduellement les 2 c. à soupe d'huile.

2 Rincer les poitrines de poulet sous l'eau courante froide, puis éponger avec du papier essuie-tout. Disposer les poitrines dans un plat de cuisson juste assez grand pour les contenir en une couche. Étendre la marinade à la citronnelle sur les poitrines de poulet, en les retournant pour les enduire de liquide des deux côtés. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 1 h ou jusqu'à 4 h ; plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les poitrines et les disposer sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller les poitrines 3 à 5 min par côté, en les tournant d'un quart de tour sur chaque côté après 1 ½ min pour créer des marques de grillade quadrillées, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur. Après 3 min, commencer à badigeonner les poitrines avec la c. à soupe d'huile pour les humecter pendant la cuisson, en prenant soin de ne pas toucher au poulet cru avec le pinceau.

5 Transférer les poitrines grillées sur un plateau ou dans des assiettes et servir avec les quartiers de citron vert.

Les cuisses l'emportent

Parcourez la planète Barbecue et vous constaterez que la plupart des maîtres du gril préfèrent la viande brune des cuisses à la viande blanche des blancs (suprêmes) de poulet pour la simple raison qu'elle est plus goûteuse. Elle a une plus forte teneur en gras, ce qui la rend plus savoureuse et moins sujette à se dessécher à la chaleur du gril. Qui plus est, les cuisses de poulet sont plus économiques que les suprêmes.

Pour désosser une cuisse de poulet, déposez la cuisse peau dessous sur une planche à découper. Avec la pointe d'un couteau, dégagez le contour et le dessous de l'os, ouvrez la cuisse comme un livre et retirez l'os.

BLANCS DE POULET GRILLÉS À LA CITRONNELLE ET AU CARI

Paupiettes de poulet serbes

{ PILEĆI PAKETIĆI }

LE POINT

OÙ : Belgrade (Serbie)

QUOI : Hauts de cuisse de poulet farcis de fromage, de jambon et de bacon puis grillés

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le kajmak est une crème serbe épaisse semblable à une crème caillée, au mascarpone ou parfois à une crème sure ou aigre.

Ces paupiettes de poulet grillées se dégustent partout à Belgrade. Cette recette, au fromage dégoulinant, au goût de jambon fumé et de moutarde acidulée, était de loin ma préférée. **4 PORTIONS**

- 1 c. à soupe d'huile végétale
- 115 g (4 oz) de bacon fumé campagnard en tranches épaisses, coupé sur la largeur en lanières de 6 mm (¼ po)
- 8 cuisses de poulet avec l'os (environ 2,5 kg ou 5 ½ lb au total), 8 cuisses de poulet désossées avec la peau (environ 1,4 kg ou 3 lb au total) ou 8 demi-poitrines de poulet, de préférence avec la peau (environ 1,4 kg ou 3 lb au total)
- sel d'ail
- poivre noir fraîchement moulu
- 1 à 2 c. à soupe de moutarde de Dijon
- 115 g (4 oz) de jambon fumé en tranches épaisses, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
- 115 g (4 oz) de fromage légèrement piquant tel que edam, gouda ou gruyère, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
- 175 ml (¾ tasse) de kajmak, crème caillée ou mascarpone (facultatif)

IL VOUS FAUT AUSSI

Des gros cure-dents en bois ou de petites brochettes de bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais on peut assembler les paupiettes jusqu'à 6 h à l'avance.

1 Chauffer l'huile dans une petite poêle. Ajouter le bacon et cuire 3 à 4 min, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'il soit légèrement doré. Égoutter le bacon dans une passoire au-dessus d'un bol pour récupérer le gras. Laisser le bacon et le gras tiédir à la température ambiante, puis les réserver séparément.

2 Rincer le poulet à l'eau courante froide, puis éponger avec du papier essuie-tout. Si les cuisses avec l'os sont utilisées, les désosser (voir l'encadré pour des indications). Si des demi-poitrines sont utilisées, les couper en papillon en les coupant sur l'épaisseur jusqu'à l'autre côté mais sans traverser. À l'aide d'un maillet ou la lame d'un couperet épais, aplatir chaque morceau de poulet légèrement. Assaisonner généreusement de sel d'ail et de poivre.

3 Mettre le bacon cuit dans un petit bol et mélanger avec le jambon et le fromage. Déposer un morceau de poulet, la peau vers le bas, sur une surface de travail et étendre un peu de moutarde par-dessus. Déposer une cuillerée du mélange de jambon et de fromage sur une moitié du morceau de poulet. Plier l'autre moitié par-dessus pour faire un paquet compact. À l'aide d'un cure-dent ou d'une brochette, fixer la paupiette pour la sceller. Répéter avec les autres morceaux de poulet.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. (Pour minimiser les flambées, il est préférable de cuire à température moyenne plutôt que chaude.)

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner l'extérieur des paupiettes avec le gras de bacon réservé et assaisonner de sel d'ail et de poivre. Disposer les paupiettes sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller 5 à 8 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur.

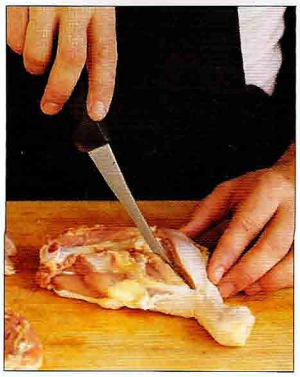
6 Transférer les paupiettes sur un plateau ou dans des assiettes. Ne pas oublier de retirer les cure-dents ou les brochettes. Si une sauce est désirée, verser le kajmak, la crème caillée ou le mascarpone par-dessus.

VARIANTE

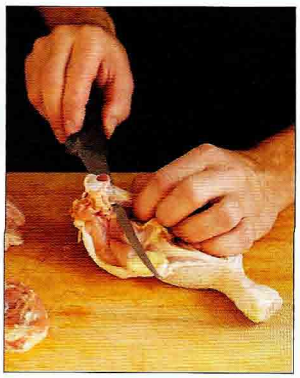
Encore des paupiettes : Certains cuisiniers serbes enveloppent les paupiettes de tranches de bacon avant de les griller au lieu de les ajouter à la farce. D'autres ajoutent des oignons ou des piments forts hachés à la farce. Dans un restaurant de Belgrade, les paupiettes partiellement cuites sont roulées dans de la semoule de maïs avant de terminer la cuisson sur le gril.

Paupiettes de poulet à la mode serbe. On doit les faire griller de tous les côtés.

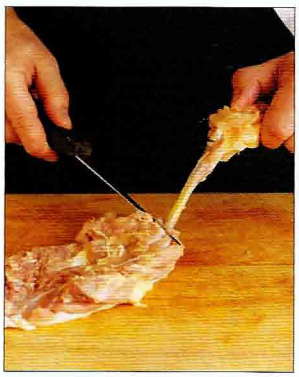
PRÉPARATION DES PAUPIETTES DE POULET



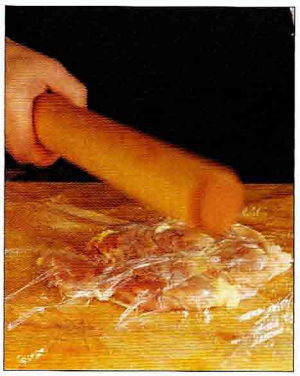
1. *Faire des incisions sur la longueur dans la cuisse jusqu'à l'os.*



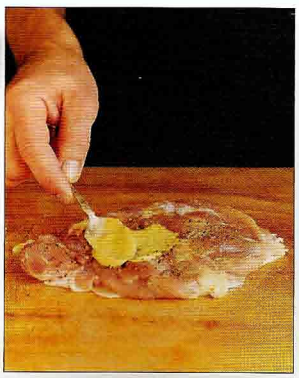
2. *Couper autour de l'os et dessous pour le dégager.*



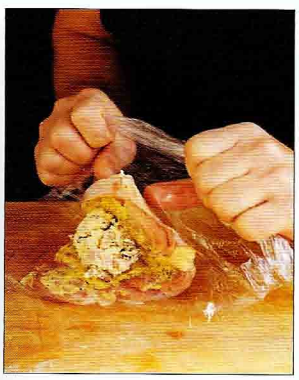
3. *Retirer l'os en raclant les restants de viande avec la pointe du couteau.*



4. *Aplatir la cuisse de poulet avec un rouleau à pâte en l'écrasant entre deux épaisseurs de pellicule plastique.*



5. *Étendre la moutarde puis le mélange de jambon et de fromage sur le dessus de la cuisse aplatie.*



6. *À l'aide de la pellicule plastique, plier la cuisse de poulet en deux pour former la paupiette.*

Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer

LE POINT

OÙ : Jamaïque

QUOI : Cuisses de poulet marinées dans des assaisonnements jamaïcains très épicés et grillées sur un tonneau en acier de 250 litres (55 gallons).

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : L'escallion jamaïcain est un membre de la famille des oignons. Il ressemble à un gros oignon vert et son goût rappelle à la fois l'oignon vert, l'échalote et l'ail. On le trouve difficilement en Amérique du Nord et j'ai opté pour ce trio aromatique pour le remplacer. (Si vous en trouvez dans un quartier antillais, utilisez quatre escallions à la place de l'oignon vert, l'échalote et l'ail.)

Les grillardins de Yallahs utilisent le charbon de bois mais comme ils n'ajoutent pas de fumée, vous pouvez utiliser un gril au gaz avec de bons résultats.

Yallahs est la première ville importante sur le trajet entre Kingston et Port Antonio en Jamaïque. Pour nourrir les voyageurs, la rue principale présente une longue enfilade de grils sous forme de tonneaux en acier. La spécialité locale est le poulet à la jerk ou plus précisément les cuisses de poulet à la jerk. Cette recette vient d'un cuisinier de cet endroit. Il l'accompagne d'une sauce volcanique à base de piments Scotch Bonnet. **4 PORTIONS**

1 kg (2 lb) de cuisses de poulet avec l'os, ou 680 g (1 ½ lb) de cuisses ou hauts de cuisse de poulet, désossés, avec la peau
1 botte d'oignons verts, les parties blanche et verte, parés et coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 échalotes, hachées grossièrement
3 gousses d'ail, hachées grossièrement
1 à 2 piments Scotch Bonnet ou habañero, épépinés (pour un mets plus épicé, incorporer les graines)
1 c. à café (1 c. à thé) de thym frais ou ½ c. à café (½ c. à thé) de thym séché
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de piment de la Jamaïque moulu
60 ml (¼ tasse) d'huile végétale ou eau, et un peu plus au besoin
Sauce extra-piquante de l'enfer (voir la recette page 304)

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 h à toute une nuit pour mariner le poulet

1 Rincer les cuisses de poulet à l'eau courante froide, puis éponger avec du papier essuie-tout. Disposer les cuisses dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour les contenir en une couche.

2 Mettre les oignons verts, les échalotes, l'ail, les piments Scotch Bonnet, le thym, le sel, le poivre et le piment de la Jamaïque dans un robot culinaire muni d'une lame pour hacher et réduire en une purée lisse en pulsant par intermittence. Ajouter suffisamment d'huile ou d'eau pour une consistance coulante.

3 Verser la marinade sur les cuisses de poulet, en les retournant pour les enduire de liquide de tous côtés. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 h ou jusqu'au lendemain ; plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche. Retourner les cuisses à plusieurs reprises pour les mariner uniformément.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne. Laisser une section libre pour faire une zone refuge.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les cuisses à fond et jeter la marinade. Disposer les cuisses de poulet sur la grille chaude, la peau vers le bas. Griller 6 à 10 min par côté, en les retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur. Déplacer le poulet vers la zone refuge s'il commence à brûler ou en cas de flambée. Une fois cuite,

CUISSES DE POULET À LA JERK, FAÇON YALLAHS, SAUCE EXTRA-PIQUANTE DE L'ENFER

la viande aura perdu toute trace de rose au niveau de l'os. On peut vérifier ceci en pratiquant une petite incision avec la pointe d'un couteau.

6 Pour servir, mettre le poulet sur un billot de cuisine ou une grande planche à découper et hacher la viande en bouchées à l'aide d'un couperet. Le jerk jamaïcain est toujours servi en petites bouchées et mangé avec les doigts.

Sauce extra-piquante de l'enfer

En règle générale, le jerk jamaïcain est servi sans sauce mais le créateur de la recette ajoute cette relish très relevée pour ceux qui le désirent. Si vous avez la peau sensible, portez des gants de caoutchouc lorsque vous manipulez les piments Scotch Bonnet et évitez de toucher à vos yeux ou d'autres parties sensibles du corps. **RENDEMENT D'ENVIRON 250 ML (1 TASSE)**

250 ml (1 tasse) de vinaigre blanc distillé
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin) ou au goût
1 à 3 piments Scotch Bonnet, épépinés et tranchés finement sur la largeur (pour une sauce plus relevée, incorporer les graines)
½ oignon doux moyen, tranché finement sur la largeur, puis décortiqué en rondelles

Mettre le vinaigre dans un bol non réactif. Ajouter le sel et fouetter pour le dissoudre. Incorporer les piments Scotch Bonnet et l'oignon. Laisser reposer 1 à 2 h avant de servir. La sauce se conserve plusieurs jours.

Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail

LE POINT

OÙ : Turquie

QUOI : Des hauts de cuisse de poulet marinés dans du yogourt à l'ail, croûtés de sel et de piment fort, puis fumés grillés

COMMENT : Cuisson directe, idéalement sur un gril sans grille

Toute culture du gril a sa version du poulet grillé. En Turquie, on utilise un nombre relativement restreint d'assaisonnements — yogourt, pâte de tomate, ail et piment fort turc — pour créer un éventail saisissant de saveurs en couches successives. **4 PORTIONS**

2 c. à soupe de piment d'Alep, ou 2 c. à café (2 c. à thé) de flocons de piment fort américains plus 4 c. à café (4 c. à thé) de paprika doux
250 g (1 tasse) de yogourt nature à la turque ou grecque
3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
2 c. à soupe de vinaigre de vin rouge
2 c. à soupe de pâte de tomates
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
6 gousses d'ail, pelées et écrasées avec la lame d'un couperet
2 citrons, 1 coupé en fines tranches sur la largeur et épépiné, 1 coupé en quartiers, pour servir
680 g (1 ½ lb) de hauts de cuisse ou blancs de poulet, désossés sans la peau, coupés en morceaux de 2,5 x 2,5 x 1,3 cm (1 x 1 x ½ po)

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ou bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
1 à 4 h pour mariner le poulet

1 Mettre 1 c. à soupe de piment d'Alep, ou 1 c. à café (1 c. à thé) de flocons de piment fort et 2 c. à café (2 c. à thé) de paprika, dans un petit bol, ajouter 1 c. à soupe d'eau chaude et

laisser reposer environ 5 min jusqu'à formation d'une pâte épaisse.

2 Mettre la pâte de piment dans un grand bol non réactif. Ajouter le yogourt, l'huile d'olive, le vinaigre de vin, la pâte de tomates, 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de sel et 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir et fouetter. Incorporer l'ail et les tranches de citron.

3 Rincer le poulet à l'eau courante froide, puis l'éponger avec du papier essuie-tout. Ajouter le poulet à la marinade et mélanger pour l'enduire uniformément de liquide. Recouvrir le poulet et le laisser mariner au réfrigérateur au moins 1 h ou jusqu'à 4 h; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

4 Enfiler le poulet sur l'épaisseur sur des brochettes de manière que le côté plat soit exposé au feu.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est d'utiliser le gril sans grille, en suivant les indications de la page 425.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Saupoudrer généreusement chaque brochette des deux côtés de sel, de poivre noir et du piment d'Alep restant (ou des flocons de piment fort et du paprika doux restants). Disposer les brochettes sur la grille chaude et griller 2 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur. Servir les brochettes immédiatement avec les quartiers de citron.

LE POINT

LES FAITS : Dans le meilleur des mondes, on utilise des piments rouges turcs importés, souvent vendus en Amérique du Nord sous leur nom syrien : piments d'Alep. Le piment rouge turc est à la fois moins piquant et plus savoureux que les flocons de piment fort américains, avec un parfum de fumée citronnée. Vous pouvez remplacer le piment d'Alep par du paprika fort ou un mélange de flocons de piment fort et de paprika doux.

Deux recettes de poulet tikka

Tikka est un mot hindi qui signifie morceau, dans ce cas de petites bouchées de viande. On distingue ces petites brochettes des plus grosses pièces de viande cuites au tournebroche vertical dans un four tandour. Voici deux recettes de poulet tikka du nord de l'Inde. **4 PORTIONS**

Poulet tikka crémeux aux noix de cajou

Si vous êtes réticent à essayer les grillades indiennes par peur qu'elles soient trop épicées, cette recette est pour vous. Cette recette de poulet tikka reflète ce que les Indiens appellent « à l'afghane », c'est-à-dire aromatisé au beurre d'amande ou de cajou mais sans les épices extravagantes de la cuisine tandourie traditionnelle. Le beurre de noix et la crème ajoutent une douce saveur à la viande. Ce mets excellent en soi devient irrésistible avec le chutney vert aux herbes en accompagnement.

680 g (1 ½ lb) de hauts de cuisse ou poitrines de poulet, désossés, sans la peau
2 gousses d'ail, hachées grossièrement

LE POINT

OÙ : New Delhi (Inde)

QUOI : Des brochettes de poulet remarquablement tendres, succulentes et douces, que l'on fait mariner dans un beurre de noix et de la crème épaisse

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : En Inde, on moud les noix entières dans un mortier avec un pilon pour faire la marinade. On peut trouver des beurres d'amande ou de cajou dans les boutiques d'aliments naturels et les utiliser dans cette recette.

1 morceau de 5 cm (2 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
1 piment jalapeño ou serrano, épépiné et haché
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de cardamome moulue, et un peu plus au goût
¼ c. à café (¼ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
¼ c. à café (¼ c. à thé) de cumin moulu
60 ml (¼ tasse) de beurre d'amande ou de cajou
250 g (1 tasse) de yogourt tamisé (à la grecque)
60 ml (¼ tasse) de crème épaisse (à fouetter)
7 g (¼ tasse) de coriandre fraîche, hachée
2 c. à soupe de beurre non salé, fondu, pour badigeonner (facultatif)
Chutney vert aux herbes (voir la recette à droite)
pain indien (facultatif, voir les pages 102 à 107), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ou en bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 h à toute une nuit pour mariner le poulet

1 Rincer le poulet sous l'eau courante froide, puis éponger avec du papier essuie-tout. Découper le poulet en morceaux de 2,5 x 2,5 x 1,3 cm (1 x 1 x ½ po). Enfiler le poulet sur l'épaisseur sur les brochettes, le côté plat vers le feu. Disposer les brochettes de poulet dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour les contenir en une couche.

2 Mettre l'ail, le gingembre, le piment jalapeño, le sel, la cardamome, le poivre blanc et le cumin dans un robot culinaire et hacher finement. Ajouter le beurre d'amande ou de cajou et le yogourt et réduire en une pâte lisse. Ajouter la crème et la coriandre et pulser pour tout juste mélanger. Ne pas trop pulser pour éviter de faire tourner la crème.

3 Verser la marinade sur les brochettes de poulet, en les retournant pour les enduire de liquide de tous côtés. Recouvrir le poulet et le laisser mariner au réfrigérateur au moins 4 h ou jusqu'au lendemain, en le retournant à plusieurs reprises pour le mariner uniformément. Plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les brochettes de poulet et jeter la marinade. Disposer les brochettes sur la grille chaude et les griller 2 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur. Pendant les 2 dernières minutes de cuisson, arroser les brochettes de beurre fondu. Servir le poulet tikka immédiatement avec le chutney vert aux herbes et un pain indien, si désiré.

Chutney vert aux herbes

Cette sauce verte piquante sert d'accompagnement aux grillades dans toute la partie nord de l'Inde. Les ingrédients de base sont la menthe et/ou coriandre fraîche à laquelle on ajoute souvent des feuilles d'épinard pour une couleur et une saveur plus riche. L'agent d'acidification est soit le yogourt, le tamarin, le jus de citron ou un mélange de ces derniers. **RENDEMENT D'ENVIRON 375 ML (1 ½ TASSE)**

1 botte de coriandre fraîche, rincée, essorée, équeutée et hachée grossièrement
1 botte de menthe fraîche, rincée, essorée, équeutée et hachée grossièrement
60 g (1 tasse) d'épinards frais, équeutés
250 g (1 tasse) de yogourt nature de lait entier
1 c. à soupe de jus de citron frais, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

Hacher finement la coriandre, la menthe et les épinards dans un robot culinaire. Ajouter le yogourt et le jus de citron, assaisonner de sel et de poivre au goût et pulser par intermittence pour tout juste mélanger. Ajouter suffisamment d'eau – 1 à 2 c. à soupe – pour obtenir une sauce coulante. Rectifier l'assaisonnement par l'ajout de sel et de jus de citron. Le chutney doit être très assaisonné.

Poulet tikka safrané

{ ZAFRANI MURGH TIKKA }

Le règne des shahs de Perse dans le nord de l'Inde au 16e et 17e siècle a laissé sa marque sur la région, y compris dans le domaine culinaire. On peut le voir dans cette recette de brochettes de poulet parfumées au safran, au macis et à la cardamome, des épices que l'on s'attendrait à trouver

dans la cuisine moderne iranienne. Savoureuses sans être trop épicées, carbonisées et pourtant tendres, ces brochettes parfumées représentent la cuisine moghole à son meilleur.

680 g (1 ½ lb) de hauts de cuisse ou poitrines de poulet, désossés, sans la peau
2 gousses d'ail, pelées et hachées grossièrement
1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
2 c. à soupe de jus de citron frais
1 c. à café (1 c. à thé) de filaments de safran
125 g (½ tasse) de yogourt nature épais (à la grecque)
125 ml (½ tasse) de crème épaisse (à fouetter)
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
½ c. à café (½ c. à thé) de cardamome moulue
½ c. à café (½ c. à thé) de macis
2 c. à soupe de beurre non salé, fondu, pour badigeonner (facultatif)
« Pâte feuilletée » à l'indienne (facultatif, page 102)
Chutney vert aux herbes (facultatif, voir la recette page 306)

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ou en bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
Au moins 4 h ou jusqu'à toute une nuit pour mariner le poulet

1 Rincer le poulet à l'eau courante froide, puis éponger avec du papier essuie-tout. Découper le poulet en morceaux de 2,5 x 2,5 x 1,3 cm (1 x 1 x ½ po) et le mettre dans un bol non réactif.

2 Mettre l'ail, le gingembre, le jus de citron et 1 à 2 c. à soupe d'eau dans un mélangeur et réduire en une purée lisse, en raclant les parois avec une spatule. Verser ce mélange sur le poulet et mélanger. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 1 h.

3 Mettre le safran dans un petit bol. Ajouter 2 c. à café (2 c. à thé) d'eau chaude et laisser infuser 5 min.

4 Ajouter le mélange au safran, le yogourt, la crème épaisse, le sel, le poivre, la cardamome et le macis au poulet et mélanger. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 3 h ou jusqu'au lendemain, en le mélangeant à quelques reprises pour le mariner uniformément. Plus on le laisse mariner, plus la saveur sera riche.

5 Égoutter le poulet et jeter la marinade. Enfiler le poulet sur l'épaisseur sur les brochettes, le côté plat vers le feu.

6 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

7 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les brochettes sur la grille chaude et les griller 3 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur. Pendant les 2 dernières minutes de cuisson, arroser les brochettes de beurre fondu. Servir le poulet tikka safrané immédiatement avec la « pâte feuilletée » indienne et le Chutney vert aux herbes, si désiré.

Poulet yakitori authentique

LE POINT

OÙ : Tokyo

QUOI : Le repas-minute japonais : des brochettes de poulet grillées, glacées avec une sauce barbecue sucrée au soya

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Choisissez votre partie préférée du poulet pour ce plat ou un mélange de parties. La méthode authentique est d'utiliser un hibachi au charbon de bois. Si vous utilisez un gril plus grand, glissez un bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les empêcher de brûler.

Dans les minuscules comptoirs à yakitori de Tokyo, que l'on compte par milliers, on sert du poulet grillé sous toutes ses formes imaginables : la cuisse, l'aile, le cou, la peau, le foie, le gésier, le cœur et les œufs embryonnaires. Tout cela cuit sur un gril au charbon de bois lilliputien à peine plus large qu'une simple brochette. Mais le véritable trésor de ces établissements est la marmite de sauce tare (yakitori) qui mijote sans interruption depuis des années. **6 À 8 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL**

POUR LA SAUCE TARE

250 ml (1 tasse) de bouillon de poulet, de préférence maison
250 ml (1 tasse) de sauce soya
125 ml (½ tasse) de mirin (vin de riz sucré), saké ou vin blanc sec
180 g (¾ tasse) de sucre, plus 2 c. à soupe si le saké ou le vin blanc est utilisé
1 oignon vert, paré, la partie blanche écrasée doucement avec la lame d'un couperet (voir Notes)
1 gousse d'ail, écrasée doucement avec la lame d'un couperet
1 tranche de gingembre frais pelé d'une épaisseur de 6 mm (¼ po), écrasée doucement avec la lame d'un couperet
1 lanière de zeste de citron de 1,3 x 5 cm (½ x 2 po)

POUR LE YAKITORI

680 g (1 ½ lb) de poulet, au choix :
- viande brune sans la peau
- viande brune avec la peau
- viande blanche
- viande blanche avec morceaux de gras
- morceaux d'ailes, les bouts retranchés
- la peau seulement
- foies ou cœurs de poulet
- œufs embryonnaires (voir Notes)

graines de sésame grillées (voir la page 75), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

De petites brochettes de bambou ou des brochettes à deux broches ; un bouclier d'aluminium (facultatif, voir la page 437)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais on peut faire la sauce tare et l'assemblage du poulet yakitori plusieurs heures à l'avance.

1 Pour préparer la sauce *tare :* Mettre le bouillon de poulet, la sauce soya, le mirin, le sucre, le blanc de l'oignon vert, l'ail, le gingembre et le zeste de citron dans une casserole non réactive et porter à ébullition à feu moyen. Laisser mijoter la sauce 6 à 10 min, en remuant souvent pour l'empêcher de brûler, jusqu'à ce qu'elle soit épaisse et sirupeuse. Filtrer la sauce dans une casserole étroite et profonde pour le gril ; il faut avoir au moins 9 cm (3 ½ po) de sauce dans la casserole. Jeter les solides.

2 Pour préparer le poulet yakitori : Couper le poulet en cubes de 1,3 cm (½ po) et enfiler sur des brochettes. Remplir chaque brochette à moitié et laisser l'autre moitié libre pour faire un manche. Typiquement, le maître japonais intercale les morceaux gras ou avec de la peau avec les morceaux maigres sur la brochette. On peut griller une sorte de viande ou servir une variété : viande brune, viande blanche, peau, etc. en les embrochant séparément. Si le poulet n'est pas grillé immédiatement, le recouvrir avec une pellicule plastique et le réfrigérer. On peut préparer le poulet yakitori plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille (on peut utiliser un morceau de gras ou de peau du poulet pour graisser). Garder un pot de sauce tare chaude dans un coin du gril. Si un gril hibachi ou autre modèle étroit est utilisé, disposer les brochettes sur la grille chaude de manière que les bouts libres dépassent sur le côté. Sur un gril plus grand, disposer le poulet yakitori sur la grille avec un bouclier d'aluminium sous les bouts exposés des brochettes pour les empêcher de brûler.

Le yakitori

Le yakitori est exemplaire du barbecue japonais et de la restauration rapide asiatique. Dans sa variante la plus authentique, il consiste en poulet grillé pur et simple, sans l'artifice des épices à frotter ou de la marinade. Le gril où il cuit est une boîte rectangulaire longue d'environ 60 cm (24 po) et large d'à peine 5 cm (2 po). C'est la dimension idéale pour cuire ces mini-kebabs sans que ne s'enflamme la partie exposée des brochettes de bambou. En réponse à ma question, le propriétaire du restaurant Izakaya-Tamotsu s'est servi des quelques mots anglais qu'il connaît pour m'expliquer que le feu de charbon de bois atteint une température excédant parfois 535°C (1000°F).

Mais la particularité du yakitori japonais réside dans le trempage. Comme lors du repas symbolique de la fête de Pessah (la Pâque juive), le séder, où l'on trempe deux fois des aliments dans un liquide, le yakitori est imbibé à deux reprises d'un mélange de soya et de mirin (vin de riz) appelé *tare* (prononcé *taré*). À la mi-cuisson, on trempe la viande dans ce mélange. Le second trempage nappe la viande d'une glace lustrée, à la fois sucrée et salée, absolument irrésistible.

Cette sauce mère, habituellement absente des variantes américaines du yakitori, est ce qui distingue une échoppe de yakitori exceptionnelle d'une échoppe banale. Comme la sauce-mère de la cuisine chinoise, la sauce *tare* est réutilisée constamment. Chaque fois qu'on y trempe une brochette de poulet grillé, sa saveur s'enrichit (on ajoute de la sauce au contenant après chaque séance de grillage). Au Japon, il n'est pas rare que cette sauce ait quelques mois, voire quelques années d'existence et des parfums d'une somptuosité renversante.

Qu'en est-il, dans ces circonstances, de l'innocuité alimentaire ? Au Japon, l'élevage des volailles se fait dans des conditions beaucoup plus hygiéniques qu'en Occident : les restaurants japonais offrent même des sashimis de poulet tout à fait sécuritaires. Parce que le yakitori est déjà à moitié cuit, puis bien cuit, quand on le plonge dans la sauce *tare*, il n'y a aucun risque de contamination croisée. Mais par prudence, quand vous préparerez des yakitori en Amérique du Nord, gardez la sauce au chaud sur le gril et faites-la bouillir quelques minutes après chaque utilisation.

ALLUME-FEU

Un chef méticuleux jusqu'à la manie

TOKYO, JAPON

Le Birdland, situé dans la station Ginza du métro de Tokyo, n'est pas une simple échoppe mais une élégante rôtisserie propriété d'un chef vedette, Toshihiro Wada, et fréquentée par d'autres chefs célèbres tels Jamie Oliver et Joël Robuchon.

On dit de monsieur Wada qu'il est méticuleux jusqu'à la manie. Et c'est tant mieux. Il faut être extrêmement exigeant en ce qui a trait à la qualité des ingrédients quand on décide, comme lui, de proposer aux clients de minuscules brochettes de blanc (suprême) de poulet saignant. Après ces délicates bouchées qui rappellent le carpaccio de bœuf, monsieur Wada me sert de croustillantes brochettes de peau et de cou de poulet assaisonnées de sel et de poivre *sancho*; des foies de poulet très saignants glacés au vinaigre balsamique et à la sauce soya; des gésiers de poulet au saké et à l'estragon; et d'extraordinaires sot-l'y-laisse, soit la partie la plus tendre de l'intérieur la cuisse, juste au-dessus du croupion, servies avec un soupçon de *sudachi*, sorte de citron vert très aromatique.

Le succès est parfois source d'ennuis. J'ai su récemment que le Birdland n'accepte plus les réservations d'étrangers. Le tatillon monsieur Wada n'a pas envie de composer avec la barrière des langues, mais surtout avec le dédain que le poulet saignant inspire à la plupart des Occidentaux. Ceux qui tiennent à savourer les yakitori de ce maître du gril n'ont maintenant d'autre choix que se joindre à un groupe d'amis ou d'associés nippons.

Toshihiro Wada — le plus célèbre maître du yakitori de Tokyo.

QUI : Toshihiro Wada

OÙ : Originaire de Hitachi City. Vit et travaille à Tokyo.

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire du restaurant de yakitori le plus sélect et le plus fermé de Tokyo : le Birdland.

LA SPÉCIALITÉ : Les yakitori, faits de toutes les parties imaginables du poulet, que monsieur Wada aime servir saignantes. Vous serez prévenu. Et un étonnant mariage : le *kachokaballo*, mini-bouchées de fromage italien *caciocavallo* grillées.

LES PROPOS :

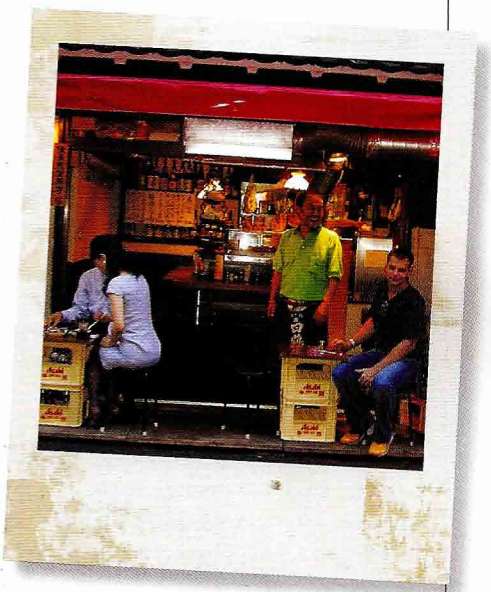
- Vos ingrédients vous parlent. Sachez les écouter.
- Formez votre palais en goûtant aux meilleurs plats des autres maîtres du gril.
- Surtout, concentrez-vous.
- Ne suivez pas de trop près les indications du guide d'utilisation du barbecue.
- Allumez votre imagination avant d'allumer votre gril.

5 Griller les brochettes environ 2 min par côté jusqu'à ce que le poulet soit partiellement cuit (il sera blanc à l'extérieur). Tremper chaque brochette dans la sauce, puis la retourner au gril. Continuer la cuisson 1 à 2 min de plus par côté jusqu'à ce que le poulet soit bien doré et cuit à l'intérieur. L'extérieur sera glacé et luisant et la viande sera ferme au toucher. Attention de ne pas brûler les brochettes.

6 Tremper chaque brochette grillée dans la sauce de nouveau et transférer sur un plateau ou dans une assiette. Parsemer de graines de sésame et d'oignon vert, la partie verte, le cas échéant, et servir immédiatement. Je mets un petit bol de sauce *tare* pour accompagner le plat même si ce n'est pas traditionnel.

NOTES : Gardez la partie verte de l'oignon vert pour un autre usage ou hachez-la finement pour utiliser sur le poulet. Ce n'est pas strictement traditionnel mais cela ajoute de la couleur et de la saveur.

Les œufs embryonnaires sont des œufs non éclos que l'on trouve dans les poules lors de l'abattage.



Izakaya-Tamotsu: haut lieu de la quintessence des restaurants de yakitori.

Dinde fumée, saumure à la cassonade et à l'orange

Voici une variation sur une recette classique pour l'Action de Grâce. Le fait de saumurer et de fumer la volaille vous garantit un résultat moelleux. Je préfère la cuisson indirecte au fumage pour la dinde ; le fumage a tendance à rendre la peau coriace alors que la cuisson indirecte la rend croustillante. Je vous donne le choix. **8 PORTIONS**

1 grosse orange
4 clous de girofle entiers
4 feuilles de laurier
4 lanières de zeste d'orange de 1,3 x 5 cm (½ x 2 po) plus le jus de l'orange
325 g (1 ¼ tasse) de sel cacher
300 g (1 ¼ tasse) de cassonade foncée ou de sucre roux bien tassé
1 oignon moyen, tranché finement
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
1 c. à soupe de grains de poivre noir
1 dinde de 5,4 à 6,4 kg (12 à 14 lb)
4 c. à soupe (½ bâton) de beurre salé, fondu, pour badigeonner
Sauce madère à l'orange (voir la recette ci-dessous)

IL VOUS FAUT AUSSI
De la corde de cuisine ; environ 5 tasses de copeaux ou morceaux de bois, de préférence hickory, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

LE POINT

OÙ : Amérique du Nord

QUOI : La meilleure volaille que vous servirez pour l'Action de Grâce. Grâce au procédé chimique de l'osmose, la saumure conserve l'humidité de la dinde, même pendant un fumage prolongé.

COMMENT : Cuisson indirecte ou fumage

LES FAITS : Pour de meilleurs résultats, utilisez une dinde biologique élevée en liberté.

PRÉPARATION PRÉALABLE
24 h pour saumurer la dinde ; 3 h pour griller la dinde à chaleur indirecte, 5 à 6 h pour fumer la dinde

1 Pour préparer la saumure : À l'aide d'un couteau à éplucher, retirer 4 lanières de zeste d'orange de 1,3 x 5 cm (½ x 2 po) chacune. Fixer les feuilles de laurier sur les zestes à l'aide des clous de girofle.

2 Mettre le sel, la cassonade et 1 litre (4 tasses) d'eau chaude dans une grande marmite ou un seau propre et fouetter pour dissoudre le sucre. Incorporer 3 litres (12 tasses) d'eau fraîche. Ajouter les feuilles de laurier avec le zeste, l'oignon, la cannelle et les grains de poivre à la saumure. Extraire le jus de l'orange, jeter les pépins et ajouter le jus à la saumure.

3 Retirer et jeter le gras juste à l'intérieur des cavités du corps et du cou de la dinde. Retirer l'emballage d'abattis et le réserver pour un autre usage. Rincer la dinde à l'intérieur et à l'extérieur à l'eau courante froide, puis l'égoutter et l'éponger à l'intérieur et à l'extérieur avec du papier essuie-tout. Déposer la dinde dans la marmite avec la saumure. Mettre un poids lourd, une casserole ou un sac refermable en plastique rempli de glace par-dessus la dinde pour la submerger. Saumurer la dinde au réfrigérateur 24 h.

4 Égoutter la dinde à fond, jeter la saumure et éponger la dinde avec du papier essuie-tout. Pour une présentation professionnelle, brider la volaille avec de la corde de cuisine en suivant les indications de la page 280.

5 Pour griller : *Si une cuisson indirecte est utilisée,* l'idéal est d'utiliser un gril au charbon de bois. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une grande lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Mettre la dinde au centre de la grille, la poitrine vers le haut, au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle. Commencer à badigeonner la dinde avec le beurre après 1 h 30 de cuisson et badigeonner de nouveau toutes les 20 à 30 min. Si un gril au charbon de bois est utilisé, il faut ajouter des charbons de bois frais de part et d'autre du gril à toutes les heures et 1 ½ tasse de copeaux ou morceaux de bois aux charbons après la première et la deuxième heure.

Si un fumoir est utilisé, le préparer selon les indications du fabricant et préchauffer à 120°C (250°F). Lorsque le fumoir est prêt, mettre la dinde à l'intérieur, la poitrine vers le haut. Commencer à badigeonner la dinde avec le beurre après 2 h de cuisson et la badigeonner de nouveau toutes les 30 min.

6 Cuire la dinde environ 3 h à chaleur indirecte, 5 à 6 h dans un fumoir, dépendant de la température extérieure, jusqu'à ce qu'elle soit très dorée et cuite à l'intérieur. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher à l'os. La température interne devrait être d'environ 77 à 82°C (170 à 180°F). Un autre test de cuisson consiste à percer la cuisse sur le côté avec une mince brochette ; les jus qui s'écoulent doivent être clairs.

7 Transférer la dinde sur un plateau ou une planche à découper et retirer et jeter la corde de bridage. Laisser reposer 10 à 15 min, lâchement recouverte d'une tente d'aluminium, avant de découper. Servir avec la sauce madère à l'orange.

Sauce madère à l'orange

Une tasse pour dégraisser les sauces (elle ressemble à une tasse à mesurer munie d'un bec sur le dessous) s'avère très utile ici pour séparer les jus du gras. **RENDEMENT D'ENVIRON 750 ML (3 TASSES)**

les jus écoulés dans la lèchefrite
500 à 625 ml (2 à 2 ½ tasses) de bouillon de dinde ou poulet, de préférence maison
2 c. à soupe (¼ bâton) de beurre salé
2 c. à soupe de farine
1 c. à café (1 c. à thé) de zeste d'orange râpé
60 ml (¼ tasse) de madère
60 ml (¼ tasse) de crème épaisse (à fouetter)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

1 Couler les jus de dinde écoulés dans une tasse pour dégraisser les sauces. Attendre quelques minutes, puis verser les jus dans une grande tasse à mesurer, en arrêtant lorsque le gras commence à s'écouler. Ajouter suffisamment de bouillon de dinde pour obtenir 625 ml (2 ½ tasses) de liquide.

2 Faire fondre le beurre dans une grande casserole épaisse à feu moyen-vif. Incorporer la farine et le zeste d'orange et cuire 3 à 5 min jusqu'à ce que le mélange soit légèrement doré ; ne pas laisser brûler.

3 Retirer la casserole du feu et incorporer graduellement le bouillon de dinde, le madère et la crème. Retourner la casserole sur le feu et laisser la sauce mijoter, en fouettant souvent, 4 à 6 min, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et que le goût de madère soit évaporé. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la sauce doit être fortement assaisonnée.

Shawarma à la dinde

Le *shawarma* est la version moyen-orientale du dőner turc et du gyros grec. (Au Mexique, on l'appelle *tacos al pastor ;* voir la page 181.) On embroche des lanières plates de viande (agneau, poulet ou dinde) sur un gros tournebroche avec une base plate et on les fait griller à la verticale. Cela comporte au moins trois avantages : le gras s'écoule sur la viande et l'arrose au lieu de tomber dans une lèchefrite, comme dans le cas d'un tournebroche horizontal ; on peut trancher la viande de l'extérieur vers l'intérieur, permettant à tous d'avoir un morceau de croûte ; enfin, les tranches de viande sont entassées sur un pain pita avec des légumes frais, des cornichons, de la salade et une sauce au yogourt ou au tahini, ce qui procure un repas complet santé en un sandwich.

LE POINT

OÙ : Israël

QUOI : Des tranches minces de dinde grillée aromatisée au cumin et au curcuma, servies sur un pain pita

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le shawarma est grillé sur une broche à la verticale. Je vais supposer que vous n'avez pas un tel dispositif mais on peut arriver à un résultat semblable avec une cuisson directe.

Le shawarma était traditionnellement fait avec de l'agneau mais les grillardins israéliens affectionnent de plus en plus la dinde ou le poulet tranché finement. Les assaisonnements sont dits « de style oriental », ce qui signifie un mélange nord-africain de curcuma, de cumin, de sel, de deux poivres (noir et blanc) et de piments forts. **8 PORTIONS**

Le shawarma du Moyen-Orient est rôti sur un tournebroche vertical. On le compare au dőner turc et au gyros grec.

On découpe la viande à la commande.

1,1 kg (2 ½ lb) de poitrine de dinde désossée
1 c. à soupe de curcuma moulu
2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
2 c. à café (2 c. à thé) de coriandre moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de cumin moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
1 c. à café (1 c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu, ou la même quantité de poivre noir
1 c. à café (1 c. à thé) de paprika fort ou poivre de Cayenne
1 oignon, coupé sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po)
3 à 4 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge, plus de l'huile d'olive (facultatif), pour badigeonner le pain pita
8 pains pitas
Sauce au sésame moyen-orientale (facultatif, voir la recette à droite)
Relish aux tomates de Tel-Aviv (voir la recette à droite)
150 g (1 tasse) de cornichons à l'aneth ou aubergines marinées, tranchés finement

PRÉPARATION PRÉALABLE
1 à 4 h pour mariner la dinde

1 Rincer la poitrine de dinde à l'eau courante froide et l'éponger avec du papier essuie-tout. Couper la dinde contre le grain en biseau, en tranches de 10 à 12 cm (4 à 5 po) d'une épaisseur de 6 mm (¼ po). Conserver les morceaux de gras pour humecter la dinde pendant la cuisson. Mettre les tranches dans un grand plat de cuisson.

2 Mettre le curcuma, le sel, la coriandre, le cumin, le poivre noir, le poivre blanc et le paprika dans un petit bol et mélanger. Saupoudrer les tranches de dinde de la plus grande part de ce mélange. Saupoudrer les tranches d'oignon avec le mélange restant et les disposer en couches avec la dinde. Arroser la dinde de quelques cuillerées à soupe d'huile d'olive, en l'étendant sur la viande avec les doigts. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 1 à 4 h ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, badigeonner et huiler la grille. Disposer les tranches de dinde et d'oignon sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées et cuites à l'intérieur. Transférer les tranches de dinde grillée sur une planche à découper, en les entassant l'une par-dessus l'autre, puis trancher finement sur la largeur. Trancher les oignons de la même façon.

5 Badigeonner les pains pitas des jus de la dinde ou d'huile d'olive. Chauffer les pains pitas brièvement sur le gril, 15 à 30 sec par côté. Mettre un peu de dinde tranchée et d'oignons sur chaque pita, puis garnir de sauce au sésame, de relish aux tomates et de cornichons ou d'aubergine marinée en tranches, si désiré, puis servir immédiatement.

Sauce au sésame moyen-orientale

Le tahini ou beurre de sésame est un condiment populaire dans tout le Moyen-Orient. Il est particulièrement prisé en Israël où les interdits alimentaires proscrivent le mélange de viande et de produits laitiers. On le trouve dans la plupart des supermarchés. **375 ML (1 ½ TASSE)**

250 ml (1 tasse) de beurre de sésame (tahini)
125 ml (½ tasse) de jus de citron frais
gros sel (cacher ou sel marin)

Mettre le beurre de sésame dans un bol. Incorporer le jus de citron en fouettant pour délayer le beurre de sésame. Incorporer 60 à 125 ml (¼ à ½ tasse) d'eau chaude pour épaissir la sauce ; la sauce doit être épaisse et crémeuse avec la consistance d'une crème épaisse. Assaisonner de sel au goût.

Relish aux tomates de Tel-Aviv

Voici une recette représentative des nombreuses relishs servies avec les grillades méditerranéennes. Pour les piments, on a l'embarras du choix, allant du piment corne, légèrement piquant et très répandu dans tout le Moyen-Orient, aux piments jalapeños et serrano. **RENDEMENT D'ENVIRON 750 ML (3 TASSES)**

3 tomates rouges mûres et appétissantes, coupées en dés de 6 mm (¼ po), avec les jus
1 petit oignon rouge, coupé en dés de 6 mm (¼ po)
1 à 4 piments forts au choix, épépinés et coupés en dés de 6 mm (¼ po) (pour une relish plus relevée, incorporer les graines)
7 g (¼ po) de persil plat haché (facultatif)
60 ml (¼ po) d'huile d'olive extra-vierge
3 c. à soupe de jus de citron frais, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin)

Mélanger les tomates, l'oignon, les piments forts, le persil, l'huile d'olive et le jus de citron dans un bol non réactif. Rectifier l'assaisonnement, en ajoutant du sel au goût et du jus de citron au besoin; la relish doit être fortement assaisonnée.

Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel

Quand on pense au canard rôti, les Chinois remportent les marbres. Mais on trouve d'excellents canards partout en Asie, typiquement assaisonnés avec de l'ail, du gingembre, de la sauce soya et du miel et plus souvent qu'autrement rôtis sur la broche. En effet, rien ne vaut le tournebroche pour extraire la grande quantité de gras du canard. La chaleur latérale et la rotation lente font fondre le gras et rendent la peau croustillante. **2 À 4 PORTIONS**

1 canard d'environ 2,3 kg (5 lb)
6 gousses d'ail, pelées et aplaties avec la lame d'un couperet
6 tranches de gingembre frais pelé (d'une épaisseur de 6 mm ou ¼ po), aplaties avec la lame d'un couperet
6 gros brins de coriandre fraîche, plus 3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée finement, pour servir
3 anis étoilés ou 1 c. à café (1 c. à thé) de poudre de cinq-épices
3 c. à soupe de sauce soya
3 c. à soupe de miel
3 c. à soupe de vin de riz, saké ou xérès sec
4 c. à soupe d'huile de sésame asiatique (foncée), pour badigeonner

PRÉPARATION PRÉALABLE
12 à 24 h pour mariner le canard et 12 à 24 h, si possible, pour le sécher. Il faut aussi compter 1 h 30 pour la cuisson au tournebroche.

1 Piquer la peau du canard de tous côtés avec les dents d'une fourchette à découper pour libérer le gras. Il est essentiel de ne piquer que la peau et pas la chair; le fait de piquer la chair la rendra sèche. Mettre 2 gousses d'ail, 2 tranches de gingembre,

Canard rôti à la broche au domaine Ana Mandara, à Nha Trang au Vietnam.

LE POINT

OÙ : Nha Trang (Vietnam)

QUOI : Un canard entier glacé au miel, à la sauce soya et à l'huile de sésame.

COMMENT : Cuisson au tournebroche ou indirecte

LES FAITS : Cette recette est simple à suivre mais elle exige un ingrédient qui vous est peut-être inconnu : l'anis étoilé, une épice en forme d'étoile avec un goût de réglisse légèrement fumé. L'anis étoilé pousse dans le nord du Vietnam. Vous le trouverez dans les marchés asiatiques, sinon remplacez-le par la poudre de cinq-épices dont l'anis étoilé est l'un des principaux ingrédients.

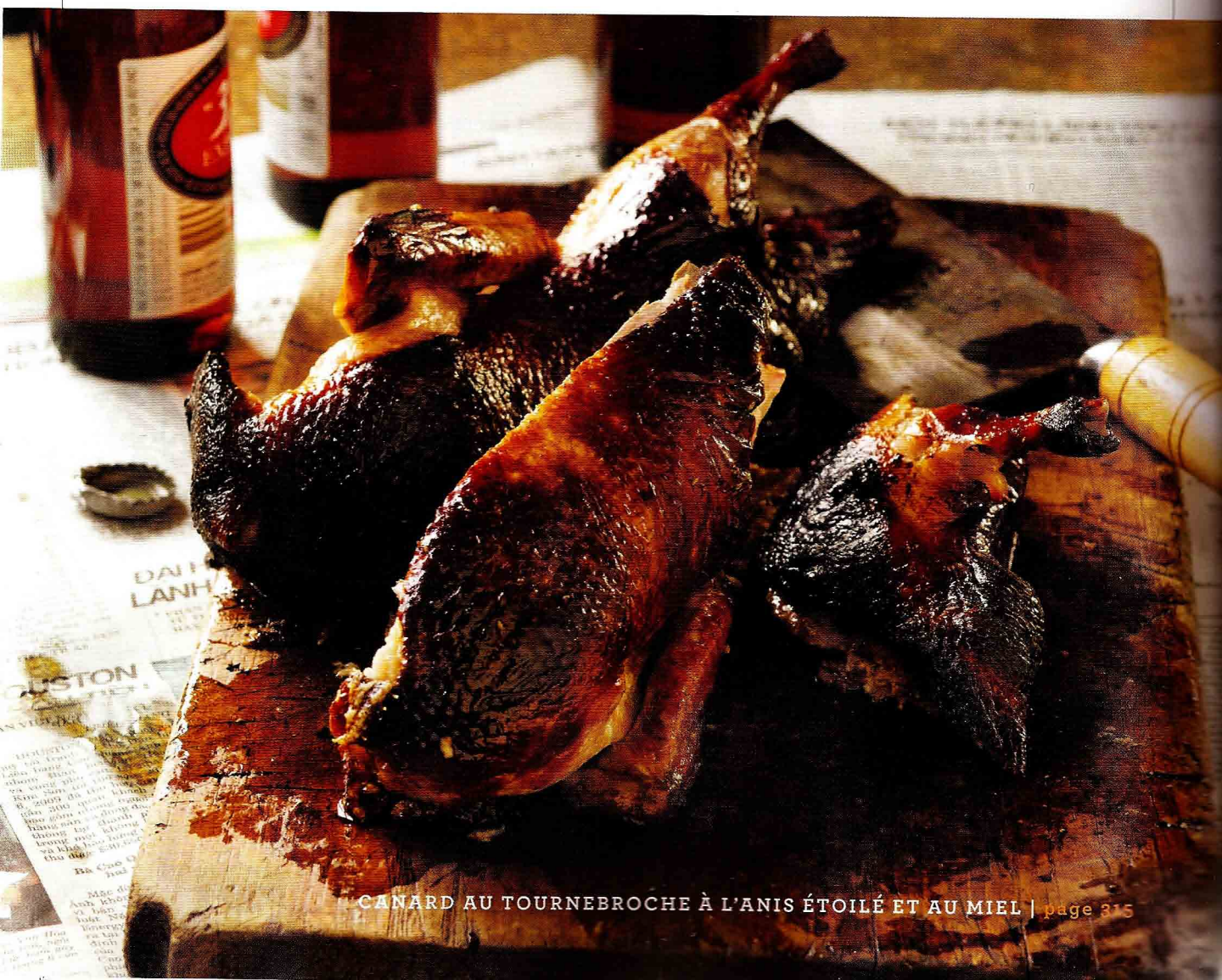
2 brins de coriandre et 1 anis étoilé ou 1/4 c. à café (1/4 c. à thé) de poudre de cinq-épices dans la cavité du canard. Mettre le canard dans un sac en plastique refermable.

2 Mettre les 4 gousses d'ail restantes, 4 tranches de gingembre, 5 brins de coriandre et 2 anis étoilés ou 3/4 c. à café (3/4 c. à thé) de poudre de cinq-épices dans un bol non réactif. Ajouter la sauce soya, le miel, le vin de riz et 2 c. à soupe d'huile de sésame et mélanger. Verser la marinade sur le canard. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 12 à 24 h, en retournant la volaille à quelques reprises pour la mariner uniformément. Plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

3 Éponger le canard (facultatif, voir Note). Égoutter à fond et jeter la marinade. Mettre le canard sur une grille métallique au-dessus d'un plat de cuisson au réfrigérateur. Laisser sécher, à découvert, de 12 à 24 h.

4 Préparer le gril pour cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée. Mettre une lèchefrite sous l'endroit où le canard sera placé.

5 Lorsque le gril est prêt, enfiler le canard sur le tournebroche de manière à séparer les cuisses avec une des deux



CANARD AU TOURNEBROCHE À L'ANIS ÉTOILÉ ET AU MIEL | page 315

fourches. Cuire au tournebroche 1 h 15 à 1 h 30 jusqu'à ce qu'il soit très doré et que la peau soit très croustillante. Utiliser un thermomètre à lecture instantanée pour tester la cuisson, en l'insérant dans la partie la plus charnue de la cuisse sans toucher à un os. La température interne devrait être d'environ 82°C (180°F) pour une cuisson à point-bien cuit, 88°C (190°F) pour une cuisson bien cuit (au Vietnam, on préfère généralement une cuisson à point-bien cuit à bien cuit). Commencer à badigeonner le canard avec l'huile de sésame restante après 30 min de cuisson et répéter toutes les 15 min.

6 Transférer le canard grillé sur une planche à découper et laisser reposer 5 min. À l'aide d'un couperet, couper le canard en 8 morceaux : 2 ailes-poitrines, 2 poitrines, 2 hauts de cuisse et 2 pilons. Servir immédiatement, parsemé de coriandre hachée.

NOTE : J'ai mis le séchage du canard en option mais si vous avez le temps, la peau sera d'autant plus croustillante. Mon assistante utilise un séchoir à cheveux pour sécher la peau. Elle place le canard sur une grille, braque l'appareil sur la volaille et le met en marche à température faible.

Cailles grillées à la géorgienne

Voici des cailles grillées qui regorgent de saveurs géorgiennes – vin, ail, oranges, eau-de-vie –, servies avec la sauce barbecue nationale de la Géorgie, la *tkemali* aux prunes. **4 PORTIONS**

12 cailles (voir Les faits, à droite)
75 ml (1/3 tasse) de moutarde de Dijon
3 gousses d'ail, émincées
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
150 ml (2/3 tasse) de vin rouge sec
4 lanières de zeste d'orange de 5 x 1,3 cm (2 x ½ po)
125 ml (½ tasse) de jus d'orange frais
4 lanières de zeste de citron de 5 x 1,3 cm (2 x ½ po)
125 ml (½ tasse) de jus de citron frais
60 ml (¼ tasse) de cognac
125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra-vierge, et un peu d'huile pour badigeonner
Ketchup russe (facultatif, page 158), pour servir

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 h à toute une nuit pour mariner les cailles

1 Rincer les cailles à l'eau courante froide et éponger avec du papier essuie-tout. Préparer les cailles en crapaudine en suivant les indications de la page 290. Disposer les cailles dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour les contenir en une couche.

2 Mettre la moutarde dans un bol non réactif. Ajouter l'ail, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel et ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre et fouetter. Incorporer le vin, le zeste et jus d'orange, le zeste et jus de citron et le cognac suivi de l'huile d'olive en fouettant. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au besoin.

3 Verser la marinade sur les cailles en les retournant pour bien les enduire de liquide. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 2 h ou jusqu'au lendemain, en les retournant à plusieurs reprises pour les mariner également. Plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée.

LE POINT

OÙ : République de Géorgie

QUOI : Des cailles marinées au vin rouge, à l'eau-de-vie et au jus d'agrumes, puis grillées en crapaudine sur un feu de charbon de bois, servies avec une sauce aigre aux prunes

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : On peut aussi utiliser des poulets de Cornouailles ou des coquelets ; comptez 4 poulets de 450 g (1 lb), un par personne

5. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les cailles à fond et jeter la marinade. Disposer les cailles sur la grille chaude, la peau vers le bas, en diagonale sur les barreaux. Griller les cailles 5 à 8 min, en les tournant d'un quart de tour après 3 min pour créer des marques de grillade quadrillées, jusqu'à ce que le dessous soit bien doré. Retourner et griller l'autre côté de la même façon. Le temps de cuisson total sera de 10 à 16 min. Commencer à badigeonner les cailles d'huile d'olive après 5 min et à plusieurs reprises par la suite.

6. Transférer les cailles sur un plateau ou dans des assiettes. Servir avec le ketchup russe, si désiré.

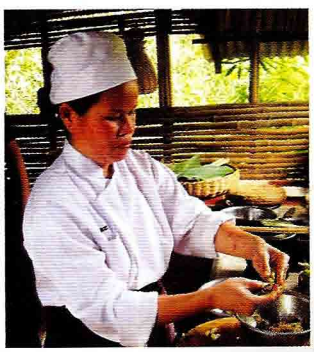
Poissons

« Qu'est-ce que le barbecue? » Je pose toujours cette question à mes nouveaux étudiants de la Barbecue University. Bien entendu, leurs réponses varient en fonction du lieu d'où ils sont originaires. Pour les Texans, c'est la pointe de poitrine. Pour les gens de la Caroline du Nord, c'est le porc en filaments. Pour ceux de Kansas City, ce sont les côtes levées. Bref, ils pensent « viande », que celle-ci soit grillée ou fumée. Mais voici un fait qui a de quoi surprendre : dans un célèbre manifeste gastronomique grec du IIIe siècle, les *Deipnosophistae* (Le Banquet des Sophistes — ou des Savants), figure une des toutes premières recettes de barbecue de l'histoire : un poisson, la bonite, est enveloppé dans des feuilles de vigne et cuit sous la braise. Au bout du compte, presque partout sur la planète Barbecue la « viande » du barbecue nous arrive de la mer.

Nulle part au monde cette assertion n'est-elle aussi juste qu'en Asie du Sud-Est où les maîtres grilleurs préparent des poissons de toutes sortes, depuis le *garoupa* (de la famille du mérou) jusqu'au poisson-serpent (un poisson long et élancé auquel on peut substituer la truite), en passant par l'aile de raie grillée sur du charbon de coque de noix de coco. Le *garoupa* se prépare « à la portugaise », c'est-à-dire mariné dans des épices malaises ; le poisson-serpent est farci à la citronnelle et enveloppé dans une croûte de sel (c'est un mets de rue très prisé à Bangkok) ; et l'aile de raie, un des plats nationaux de Singapour, est rehaussée de piments forts, de citronnelle et d'autres épices asiatiques, puis grillée dans des feuilles de bananier. Ailleurs dans le monde on trouve cette spécialité de la cambrousse australienne qu'est le barramundi grillé en papillote d'écorce de niaouli ; le poulamon tandouri ; et même une variante coréenne de *bool kogi* — ici à base de poisson-globe, contrairement à la tradition qui veut que l'ingrédient principal soit le bifteck de faux-filet.

Tout ceci vous semble exagérément exotique ? Rassurez-vous. On trouve aussi sur la planète Barbecue des poissons grillés d'une simplicité désarmante, aptes à combler les appétits même des plus fervents carnivores. Par exemple, le filet de merlu à la basquaise, garni d'ail frit. Une darne de thon saignante à souhait, à la mode de Guam, avec sa sauce volcanique au wasabi. Et, bien entendu, la darne d'espadon fumé, sauce aux câpres, comme on la prépare chez moi, à Martha's Vineyard.

Dans quelque pays que l'on vive, le défi est le même pour tous les officiants grilleurs dès lors qu'ils s'attaquent à la cuisson du poisson : comment empêcher le poisson de se dessécher, de coller à la grille ou de se défaire quand on le retourne. Dans ce chapitre, vous apprendrez à faire griller le poisson en brochette, dans un panier, sur une planche de cèdre, et même en papillotes de feuilles de bananier. Les possibilités sont infinies.



Dans le sens horaire : *Poisson grillé à la grecque, sur des feuilles de figuier, au charbon de bois. Meng Kee — l'endroit où il faut aller si l'on veut manger du poisson grillé à Kuala Lumpur. Poisson grillé au Laos : frais pêché dans le Mékong, encore brûlant. La chef khmère Sarun Pich prépare la marinade du poisson grillé à la cambodgienne.*

Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits

La pratique de griller des poissons sur des planches de bois prend son origine chez les Amérindiens du nord-ouest et de la côte Ouest des États-Unis et a été popularisée au milieu du 19e siècle. On la retrouve également sur la côte Est dans le Connecticut, où les Amérindiens locaux clouaient des filets d'alose sur des planches de chêne pour les faire rôtir devant un feu de camp. Le résultat : un poisson croûté à l'extérieur et moelleux à l'intérieur qui ne colle pas à la grille grâce à la planche. **4 PORTIONS**

POUR LA GLACE AUX PETITS FRUITS

- 300 g (2 tasses) de petits fruits mélangés (j'utilise un mélange de bleuets sauvages, de mûres, de groseilles et de framboises)
- 60 ml (¼ tasse) de sirop d'érable

POUR LE SEL À FROTTER À BASE DE BAIES DE GENIÈVRE

- 1 c. à café (1 c. à thé) de baies de genièvre
- 1 c. à café (1 c. à thé) de grains de poivre noir (non indigènes aux Amériques mais très bon avec le saumon)
- 2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 1 filet de saumon de 680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb), de préférence sauvage

IL VOUS FAUT AUSSI

- Une planche de cèdre pour griller de 30 à 35 cm x 15 à 18 cm (12 à 14 x 6 à 7 po), trempée dans de l'eau pour couvrir pendant 1 h, puis égouttée (voir Note) ; un pistolet à eau

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais on peut préparer la glace aux petits fruits plusieurs heures à l'avance.

1 Pour préparer la glace aux petits fruits : Mettre les petits fruits et le sirop d'érable dans une casserole épaisse et ajouter 2 c. à soupe d'eau. Couvrir et cuire à feu moyen environ 2 min jusqu'à ce que les fruits commencent à s'attendrir. Enlever le couvercle, réduire le feu à moyen-doux et cuire le mélange environ 10 min, en remuant souvent avec une cuillère en bois, pour obtenir une purée épaisse. Ajouter un peu d'eau au besoin pour que la glace soit coulante ; ne pas la laisser brûler. Rectifier la douceur en ajoutant du sirop d'érable au besoin.

2 Pour préparer le sel à frotter aux baies de genièvre : Mettre les baies de genièvre et les grains de poivre dans un moulin à épices ou un moulin à café et réduire en poudre fine. Ajouter le sel en pulsant le moteur.

3 Passer les doigts sur les filets de saumon à la recherche d'arêtes et les retirer avec une pince à bec effilé ou des brucelles.

4 Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée.

5 Juste avant la cuisson, assaisonner le saumon très généreusement des deux côtés du sel à frotter aux baies de genièvre. Disposer le saumon sur la planche, la peau vers le bas. Verser la moitié de la glace aux petits fruits sur le poisson. Mettre la planche au centre de la grille, loin de la chaleur, et fermer

LE POINT

OÙ : Les États du nord-ouest des États-Unis

QUOI : Saumon sauvage assaisonné de baies de genièvre puis grillé avec une glace de petits fruits frais et de sirop d'érable

COMMENT : Cuisson indirecte sur une planche de cèdre

LES FAITS : Pour de meilleurs résultats, utilisez un saumon quinnat, coho ou autre saumon sauvage du nord-ouest des États-Unis. Les baies de genièvre ont un goût de résineux ; vous les trouverez dans des boutiques spécialisées ou des supermarchés bien garnis. Les planches de cèdre pour griller sont disponibles dans les boutiques spécialisées pour le gril et les boutiques culinaires. Les deux essences les plus courantes sont l'aulne et le cèdre, mais le cèdre donne plus de saveur.

SAUMON CUIT SUR LA PLANCHE AUX BAIES DE GENIÈVRE ET AUX PETITS FRUITS | page 321

le couvercle. Griller le saumon 20 à 30 min jusqu'à ce que le dessus grésille et soit doré et que le poisson soit cuit à l'intérieur. Le saumon cuit se défait en flocons fermes lorsqu'on appuie avec le doigt. La planche peut calciner sur les bords mais ne devrait pas prendre feu. Si cela survient, éteindre le feu avec un pistolet à eau.

6 Transférer le poisson encore sur la planche sur un plateau et le napper de la glace restante.

NOTE : Une façon de tremper la planche est de la mettre sur une plaque de cuisson à rebords et d'ajouter un poids pour la submerger.

Saumon fumé au bois d'aulne

En 1985, un adepte canadien de la pêche sportive, Ted Bradley, inventa un fumoir pour imposer une certaine rigueur à la méthode traditionnelle de fumer le saumon à Vancouver. Son fumoir ressemble à un réfrigérateur miniature muni d'un brûleur thermostatique qui utilise des pains de bran de scie de la taille d'une rondelle pour produire de la fumée. Le saumon fumé au bois d'aulne s'inspire d'une tradition qui remonte aux Indiens de la Colombie-Britannique. Je l'ai adaptée pour l'utiliser sur un grand éventail de fumoirs. **8 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 4 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL LÉGER**

1 filet de saumon quinnat ou coho sauvage avec la peau de 680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb), ou 1 filet de saumon sans la peau de 680 g (1 ½ lb), de préférence sauvage
2 c. à soupe d'huile végétale
2 c. à soupe d'aneth frais haché
2 c. à soupe de poivre noir concassé ou grossièrement moulu
1 c. à soupe de moutarde sèche
240 g (1 tasse) de cassonade foncée ou de sucre roux bien tassé
150 g (½ tasse) de gros sel (cacher ou sel marin)

IL VOUS FAUT AUSSI
2 tasses de copeaux ou morceaux de bois d'aulne, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés, ou des pains ou granules de bran de scie d'aulne

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 à 4 h pour mariner le poisson, puis le fumage qui prend 1 à 1 h 30.

1 Passer les doigts sur les filets de saumon à la recherche d'arêtes et les retirer avec une pince à bec effilé ou des brucelles. Badigeonner le saumon d'huile végétale des deux côtés.

2 Mettre l'aneth, le poivre, la moutarde, la cassonade et le sel dans un bol et mélanger avec les doigts, en cassant les grumeaux de cassonade. Découper un morceau de pellicule plastique un peu plus que deux fois la longueur du filet de saumon et le déposer sur une surface de travail. Étendre la moitié du sel à frotter à l'aneth et à la moutarde au centre de la pellicule en suivant la forme du filet. Disposer le saumon par-dessus le sel à frotter, puis étendre le sel à frotter restant sur le saumon. Emballer le saumon fermement dans la pellicule (l'emballage doit être hermétique) et laisser mariner au réfrigérateur 3 à 4 h.

LE POINT

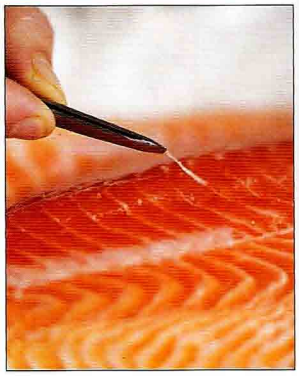
OÙ : Colombie-Britannique (Canada)

QUOI : Un saumon mariné dans de la cassonade ou du sucre roux, de l'aneth et de la moutarde, puis fumé sur du bois d'aulne.

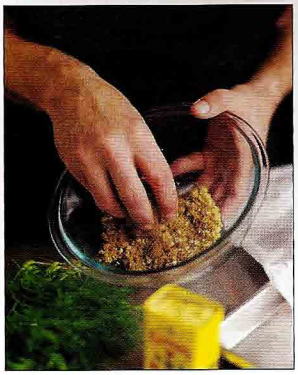
COMMENT : Fumage ou cuisson indirecte au charbon de bois

LES FAITS : Vous avez deux options pour le fumage : la manière traditionnelle, lentement, à feu doux dans un fumoir, auquel cas prévoyez 1 h à 1 h 30 de temps de fumage ; ou une cuisson indirecte à température plus élevée (en ajoutant de la fumée), auquel cas il faut prévoir environ 15 à 20 min. Cette recette ne fonctionne pas sur un gril au gaz.

LE FUMAGE DU SAUMON

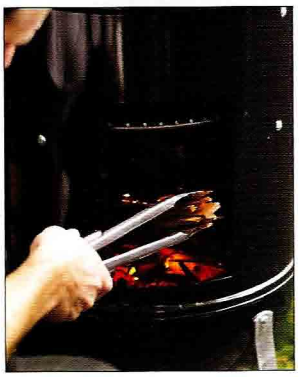


1. *Retirer toutes les arêtes avec des pinces à épiler.*

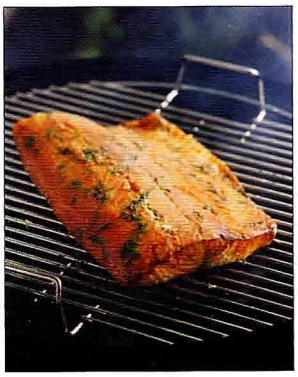


2. *Préparer les épices à frotter en brisant tous les grumeaux du sucre avec les doigts.*

3. *Faire tremper dans l'eau des copeaux de bois pour qu'ils fument sans brûler.*



4. *Déposer les copeaux trempés et égouttés directement sur les braises incandescentes.*



5. *Faire fumer le poisson au centre de la grille, au-dessus d'une lèchefrite.*

3 Déballer le saumon et rincer le sel. Éponger avec du papier essuie-tout.

4. Pour fumer : *Si un fumoir est utilisé,* le préparer selon les indications du fabricant et le préchauffer à 95 à 110°C (200 à 225°F). Lorsque le fumoir est prêt, huiler la grille. Disposer le saumon dans le fumoir, la peau vers le bas et fumer 1 h à 1 h 30 ou au besoin, jusqu'à ce qu'il soit cuit à l'intérieur.

Si une cuisson indirecte est utilisée, préparer le gril au charbon de bois pour cuisson indirecte, mettre une lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Jeter les copeaux ou morceaux de bois ou les disques ou granules sur les charbons. Disposer le saumon sur la grille, la peau vers le bas, au-dessus de la lèchefrite et fermer le couvercle. Griller le saumon 15 à 20 min jusqu'à ce qu'il soit cuit à l'intérieur.

5 Lorsque le saumon est cuit, il se défait en flocons fermes lorsqu'on appuie avec le doigt. Vous pouvez le servir chaud mais la plupart des gens préfèrent le manger froid.

Servir le saumon fumé avec de la crème sure ou aigre, des câpres et des triangles de pain ou de pita grillé.

Le poisson grillé

Le poisson n'est jamais si savoureux que lorsqu'il a été grillé sur le feu. Ça, c'est la bonne nouvelle. La mauvaise nouvelle est que le poisson grillé pose trois défis majeurs à l'apprenti grillardin. Contrairement au bifteck, il tend à adhérer à la grille. Contrairement au poulet, il se défait facilement quand on le retourne. Et contrairement à une viande bien persillée, il se dessèche facilement si on n'est pas prudent.

J'aimerais pouvoir vous proposer une solution miracle, mais il n'y en a pas. Chaque espèce de poisson, voire chaque coupe, bénéficie d'une méthode de cuisson particulière. La cuisson à chaleur directe, celle qu'on utilise pour le bifteck, est idéale pour les darnes de poissons à chair ferme et dense tels le thon ou l'espadon. Les poissons délicats tels la sardine ou le vivaneau gagnent à être enveloppés de feuilles de vigne, comme au Portugal, ou de feuilles de bananier, comme au Yucatán. Les poissons gras, par exemple la rascasse ou le mulet, atteignent leur pleine saveur au fumage, chaud ou froid. Pour finir, de nombreuses espèces, en particulier le saumon, sont absolument délicieuses lorsqu'on les fait griller sur une planche de cèdre ou d'aulne selon une technique vraisemblablement mise au point par les Indiens du Nord-Ouest Pacifique.

Quelle est donc la meilleure façon de déterminer le type idéal de grillage d'un poisson donné? Optez pour une des approches ci-dessous : l'approche anatomique, l'approche technique ou l'approche mécanique.

► L'approche anatomique équivaut à choisir une espèce ou une coupe de poisson suffisamment ferme et dense, qui ne se défera pas à la cuisson directe : entre autres, les darnes de thon, d'espadon, de voilier (makaire) et de saumon, et les petits poissons entiers tels que le vivaneau ou la truite. Préchauffez le barbecue à feu élevé et, avant d'y déposer le poisson, nettoyez bien la grille avec une brosse métallique et lubrifiez-la généreusement avec un tampon de papier absorbant imbibé d'huile.

► L'approche technique consiste à opter pour une des techniques de cuisson que les grillardins ont perfectionnées au fil des ans.

1. Huilez légèrement le poisson des deux côtés (huile d'olive ou autre huile végétale) juste avant de le poser sur la grille.

2. Posez le poisson sur la grille en le faisant glisser légèrement vers l'avant sur environ 1,3 cm (1/2 po) pour l'empêcher d'adhérer et pour lui donner de belles marques décoratives.

3. N'essayez pas de retourner le poisson trop tôt pendant la cuisson. Au bout d'une minute, il collera à la grille. Patientez. Après deux ou trois minutes, vous pourrez l'en détacher facilement.

► L'approche mécanique exige des accessoires tels que la grille ou le panier à poisson. La grille à poisson est un treillis métallique, parfois antiadhésif, ou une plaque en métal perforé que l'on place par-dessus la grille chaude du gril. Une plaque est plus facile à huiler et supporte mieux la chair fragile du poisson. Elle permet aussi de glisser une spatule sous le poisson plus facilement que sur la grille habituelle du gril. Les perforations de la plaque ou les vides du treillis laissent passer la chaleur et la fumée.

Un panier à poisson comporte deux grilles rectangulaires ou ovales réunies par des charnières. On utilise le panier ovale pour les poissons entiers et le panier rectangulaire pour les filets ou les darnes. Son grand avantage est qu'on le retourne sans risquer d'endommager le poisson qu'il renferme. Recherchez un panier à manche amovible que vous retirerez quand vous fermerez le couvercle du gril. N'oubliez pas de bien lubrifier le panier ou la grille à poisson avec un tampon de papier huilé ou un aérosol de cuisson.

Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote

LE POINT

OÙ : Nantes, la capitale maritime de France

QUOI : Du saumon frotté au cari et fumé grillé sur du chêne, servi avec une sauce à l'échalote et à la crème

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : J'ai vu ce plat préparé pour la première fois dans un âtre ; le chef faisait griller le saumon sur un feu de bois de chêne (normalement, sur feu de bois, on grille sur la braise). Si vous utilisez un gril au charbon de bois ou un gril au gaz, vous pouvez arriver à un résultat semblable en jetant des copeaux de bois trempés sur le feu. Si vous suivez les précautions de la page précédente, le poisson ne devrait pas coller à la grille ; sinon, utilisez un panier à griller. Le vin traditionnel pour la sauce (et pour servir avec le saumon) est un muscadet de la Loire. Tout vin blanc vif, piquant et sec convient.

Le sel à frotter à base de cari de cette recette est parfait pour équilibrer la chair riche et huileuse du saumon. Pour griller le saumon, on peut le cuire sous une assiette d'aluminium. L'assiette emprisonne la fumée et la chaleur et accélère le temps de cuisson. C'est une solution pratique si vous n'avez pas de couvercle sur votre gril. **4 PORTIONS**

POUR LE SAUMON ET LE SEL À FROTTER

- 4 c. à café (4 c. à thé) de poudre de cari
- 2 c. à café (2 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 2 c. à café (2 c. à thé) de poivre blanc ou noir, fraîchement moulu
- 4 filets de saumon sans la peau de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacun, de préférence sauvage
- 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

POUR LA SAUCE CRÉMEUSE À L'ÉCHALOTE

- 2 à 3 échalotes, émincées
- 250 ml (1 tasse) de vin blanc sec tel que muscadet
- 250 ml (1 tasse) de crème fraîche ou crème épaisse (à fouetter)
- 6 c. à soupe (¾ bâton) de beurre salé froid, coupé en morceaux de 1,3 cm (½ po)
- gros sel (cacher ou sel marin) et poivre blanc ou noir, fraîchement moulu
- 1 c. à soupe de ciboulette ou d'oignon vert, la partie verte seulement, haché finement, pour garnir

IL VOUS FAUT AUSSI

Des bûches de chêne pour faire un feu, ou environ 2 tasses de copeaux ou morceaux de chêne, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés ; une assiette d'aluminium ou plat d'aluminium (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

15 à 30 min pour mariner le poisson

1 Pour préparer le sel à frotter : Mettre le cari, le sel et le poivre dans un petit bol et mélanger avec les doigts.

2 Passer les doigts sur les filets de saumon à la recherche d'arêtes et les retirer avec une pince à bec effilé ou des brucelles. Disposer les filets de saumon dans un plat de cuisson juste assez grand pour les contenir en une couche. Assaisonner le saumon des deux côtés avec le mélange au cari, en frottant les épices dans la peau avec les doigts. Arroser les filets des deux côtés avec 1 c. à soupe d'huile d'olive, en la frottant dans la peau avec les doigts. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 15 à 30 min.

3 Entre-temps, pour faire la sauce : Mettre les échalotes et le vin blanc dans une casserole épaisse, porter à ébullition à feu vif et laisser bouillir jusqu'à ce que le vin soit réduit à 60 ml (¼ tasse). Incorporer la crème fraîche en fouettant et laisser bouillir jusqu'à réduction de moitié. Réduire le feu à moyen-vif et incorporer graduellement le beurre en fouettant. Ne pas laisser bouillir la sauce une fois que le beurre a été incorporé pour ne pas qu'elle tourne. Retirer la casserole du feu. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la sauce doit être fortement assaisonnée. La sauce à l'échalote peut être préparée jusqu'à 30 min à l'avance ; la garder au chaud sur la cuisinière ou le gril. Ne pas la laisser bouillir.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de griller sur une braise de bois de chêne (voir la page 429 pour des indications sur les grillades sur feu de bois).

5 Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Brosser et huiler la grille. Badigeonner légèrement les filets de saumon avec la c. à soupe d'huile d'olive restante. Disposer le saumon sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller le saumon 3 à 4 min par côté pour une cuisson à point, jusqu'à ce qu'il soit cuit selon la préférence. Lorsque le saumon est cuit, il se défait en flocons fermes lorsqu'on le presse avec le doigt. Si désiré, tourner les filets d'un quart de tour après 1 ½ min pour créer des marques de grillade quadrillées. Pour un goût de fumée plus prononcé, renverser une assiette d'aluminium ou autre métal par-dessus le poisson pour emprisonner la fumée.

6 Transférer le poisson sur un plateau ou dans des assiettes, verser de la sauce à l'échalote par-dessus et servir celle-ci en accompagnement. Parsemer le poisson de ciboulette et servir immédiatement.

Brochettes de saumon

{ SHASHLIK }

La marinade de safran, d'ail et de mayonnaise de cette recette sert aussi de glace, ce qui donne un poisson toujours savoureux et jamais sec. On pourrait préparer des darnes de saumon de la même manière (et passer moins de temps à découper et à enfiler le poisson). **4 PORTIONS**

680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb) de filets de saumon sans la peau, de préférence sauvage
½ c. à café (½ c. à thé) de filaments de safran (voir Note)
250 ml (1 tasse) de mayonnaise, de préférence de marque Hellmann
½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron, râpé finement
1 c. à soupe de jus de citron frais
1 gousse d'ail, émincée
1 c. à soupe de persil plat frais, émincé
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
2 c. à soupe d'huile végétale, pour badigeonner le saumon
2 à 4 c. à soupe de mélasse de grenade, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal ou bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
30 min à 1 h pour mariner le poisson

1 Passer les doigts sur les filets de saumon à la recherche d'arêtes et les retirer avec une pince à bec effilé ou des brucelles. Couper les filets en cubes d'environ 4 cm (1 ½ po). Enfiler les morceaux de saumon sur l'épaisseur de manière à pouvoir déposer la brochette à plat sur le gril. Disposer les brochettes de saumon dans un plat de cuisson non réactif tout juste assez grand pour les contenir en une seule couche.

LE POINT

OÙ : Moscou (Russie)

QUOI : Brochettes de saumon glacées d'ail, de safran et de mayonnaise

COMMENT : Cuisson directe, idéalement sur un gril sans grille

LES FAITS : Cette recette utilise un ingrédient courant dans toutes les anciennes républiques soviétiques de l'est (sans parler du Proche et du Moyen-Orient) : le *narsharab*, une mélasse à la grenade. C'est une réduction de jus de grenade et de sucre que vous trouverez dans les épiceries russes, moyen-orientales et iraniennes.

ALLUME-FEU

Le Bruegel du barbecue belge

MALDEGEM, BELGIQUE

Peter De Clercq, propriétaire du restaurant belge Elckerlijc, est maître grilleur par les liens du mariage. D'abord boucher, il travaillait pour son futur beau-père quand ce dernier, prenant conscience du respect de son gendre pour la qualité de la viande belge et de sa passion pour la cuisson au feu, lui fit une offre qu'il ne put refuser: «Épouse ma fille et je te donnerai la moitié de ma maison pour y ouvrir un restaurant.»

Cette maison était située dans la banlieue d'une bourgade impersonnelle appelée Maldegem, non loin de Bruges mais au milieu de nulle part, là où personne ne risquerait d'aller. On y vint quand même et l'on découvrit le talent d'un boucher devenu maître grilleur — dont personne auparavant n'avait entendu parler. Ce n'est guère étonnant, car si la Belgique peut s'enorgueillir de ses fruits de mer et de ses frites, la cuisine au gril, même la plus rudimentaire, n'a jamais fait partie de ses mœurs.

Peter et son beau-père ont ensemble construit le spectaculaire gril au bois qui allait devenir le cœur et le point focal du restaurant. Le bois y brûle dans un panier en métal à hauteur d'homme. Les braises tombent dans un autre panier métallique placé dessous (comme les grils uruguayens). Cinq minutes devant cette fournaise suffisent à vous donner une insolation.

Loin de lui nuire, le fait que la Belgique n'ait pas de tradition dans ce domaine a stimulé la créativité de Peter. Il fait cuire des moules en papillote sur les braises, et il fait griller des huîtres de la mer du Nord avec de la confiture de baies sauvages et du gingembre. Les magnifiques bières belges lui permettent de confectionner des marinades, des glaces et même un sabayon en accompagnement de légumes grillés. Tout un repas peut être préparé sur le gril, du merveilleux bacon fumé Breydel en amuse-gueule jusqu'à un «bifteck» de pomme mariné au miel, grillé et servi avec de la crème glacée de lait de jument (recette page 401).

> Dire que le chef Peter De Clercq est obsédé par le barbecue est comme insister pour souligner que Steve Jobs est passionné par la technologie.

Aujourd'hui, une clientèle internationale fréquente ce beau restaurant de 120 places qui n'a rien de la rôtisserie rustique. Les murs de brique, les poutres massives, les grands panneaux de verre, les nappes grises et la vaisselle d'un blanc immaculé confèrent à l'Elckerlijc une ambiance de bistrot branché de New York ou d'Amsterdam.

«La vie tourne autour du feu», peut-on lire dans une interview accordée par Peter à une revue française. Peter met chaque jour ses convictions en pratique. Et oui, les œuvres au fusain qu'il expose sont à vendre.

QUI : Peter De Clercq

OÙ : Belgique

TITRES DE GLOIRE : Un restaurant de réputation internationale (Elckerlijc); des livres de recettes devenus des best-sellers; une collection d'accessoires et de produits du gril; une émission de télévision intitulée *Petermolen* (jeu de mot sur le mot flamand pour «moulin à poivre») qui a fait de lui le chouchou des médias et une vedette populaire. En 2003, en Jamaïque, De Clercq a été sacré champion du monde du barbecue.

SPÉCIALITÉS : Pétoncles grillés servis avec des endives carbonisées. Homard aux herbes grillé. Pommes grillées servies avec une glace au lait de jument.

PROPOS :

- Les seuls combustibles valables sont le bois et le charbon de bois (de préférence de chêne ou de hêtre).
- Pour intensifier la saveur transmise par les braises, jetez-y des noyaux d'olives. On peut aussi saupoudrer les braises d'aromates (feuilles de laurier, romarin, graines de coriandre, piment de la Jamaïque, baies de genièvre, etc.).
- J'aime griller le poisson entier avec ses écailles. Elles protègent la chair tendre de la chaleur du feu.
- On peut faire de grandes choses en cuisant sur feu nu, mais les résultats ne seront jamais bons si on utilise de la viande congelée ou de piètre qualité.

2 Mettre le safran et 1 c. à café (1 c. à thé) d'eau dans un petit bol et mélanger. Laisser infuser 3 min. Mettre la mayonnaise, le zeste de citron, le jus de citron, l'ail et le persil dans un bol non réactif et fouetter. Incorporer le mélange de safran en fouettant et assaisonner de sel et de poivre au goût ; la marinade doit être fortement assaisonnée. Verser la marinade sur le saumon, en tournant les brochettes pour les enduire des deux côtés. Recouvrir et laisser mariner le saumon au réfrigérateur 30 min à 1 h en retournant les brochettes à une ou deux reprises.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de préparer le gril pour une cuisson sans grille pour que le poisson ne touche pas à celle-ci (voir les indications de la page 425). Si la méthode conventionnelle est utilisée, bien brosser la grille et l'huiler à fond.

4 Badigeonner un côté de chaque brochette avec un peu d'huile végétale et les déposer sur la grille chaude, le côté huilé vers le bas. Griller les brochettes 2 à 4 min jusqu'à ce que les dessous soient bien dorés et les côtés opaques. Badigeonner les dessus d'huile. Si le poisson est grillé sur la grille, utiliser une spatule en métal pour décoller le poisson. Retourner les brochettes et griller 2 à 4 min de plus, 4 à 8 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient cuites à l'intérieur. Lorsque le saumon est cuit, il se défait en flocons fermes lorsqu'on appuie avec le doigt.

5 Transférer les brochettes de saumon sur un plateau ou dans des assiettes. Arroser chaque brochette d'un peu de mélasse de grenade et servir immédiatement.

NOTE : Les filaments de safran sont préférables à la poudre de safran mais, faute de mieux, on peut utiliser 1/2 c. à café (1/2 c. à thé) de poudre. En l'absence de safran, vous pouvez préparer une version très acceptable de ces brochettes en le remplaçant par 1/2 c. à café (1/2 c. à thé) de curcuma ou de paprika, moulu.

Darnes de thon alla fiorentina

Ce plat sorti tout droit de mon imagination est néanmoins conforme à l'esprit de la cuisine toscane, à mon sens. Vous pouvez le considérer comme une variation marine du classique bifteck à la florentine (*bistecca alla fiorentina*) (voir la page 133 pour la recette). Faites griller le thon à température élevée et mangez-le saignant – un délice qui n'a rien à envier au bifteck d'aloyau de bœuf. **4 PORTIONS**

4 darnes épaisses de thon de première fraîcheur de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacune, d'une épaisseur d'environ 4 cm (1 ½ po)
1 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité, plus 125 ml (½ tasse) d'huile (facultatif), pour servir
gros sel marin et grains de poivre noir concassés
Sauce livournaise (facultatif, voir la recette page 330)
Salade de roquette, d'endives et de copeaux de parmesan (facultatif, voir la recette page 332)

IL VOUS FAUT AUSSI
Du bois de chêne ou d'olivier pour faire un feu, ou environ 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois de chêne ou d'olivier non trempés (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Idéalement, la cuisson se fait sur la braise (voir la

LE POINT

OÙ : Toscane (Italie)

QUOI : D'épaisses darnes de thon calcinées à l'extérieur et saignantes à l'intérieur, arrosées d'huile d'olive extra-vierge et parsemées de poivre concassé

COMMENT : Cuisson directe

LE POINT

LES FAITS : Utilisez du thon de qualité sushi, suffisamment frais pour être mangé cru, et la meilleure huile d'olive possible. Vous trouverez plus facilement chez le poissonnier qu'au supermarché. Les huiles du supermarché peuvent languir pendant des mois (ou plus) sur les tablettes. Contrairement au vin, une huile d'olive ne se bonifie pas avec le temps.

Pour la saveur la plus riche et la plus authentique, grillez le poisson au-dessus d'un feu de bois, de préférence de l'olivier ou du chêne.

page 429 pour des indications sur les grillades sur feu de bois).

2 Lorsque le gril est prêt, si celui-ci est un gril au charbon de bois, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons de bois. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois dans la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Brosser et huiler la grille. Badigeonner les darnes de thon légèrement avec la c. à soupe d'huile d'olive des deux côtés. (Trop d'huile donnera un goût de cendre au poisson.) Former une croûte avec le sel et le poivre concassé en appuyant pour les faire pénétrer.

3 Disposer les darnes sur la grille chaude et griller 2 à 3 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient très foncées à l'extérieur mais encore très saignantes à l'intérieur. Lorsque le thon est cuit, il est plutôt tendre lorsqu'on appuie avec le doigt. Si désiré, tourner la darne d'un quart de tour sur chaque côté après 1 1/2 min de cuisson pour créer des marques de grillade quadrillées.

4 Transférer les darnes grillées dans une assiette creuse attrayante. Si la Sauce livournaise n'est pas servie, verser doucement les 125 ml (1/2 tasse) d'huile d'olive sur les darnes. Découper les darnes sur la largeur en tranches de 6 mm (1/4 po). Napper le poisson à plusieurs reprises avec le jus accumulé dans le fond de l'assiette. Sinon, napper de Sauce livournaise, le cas échéant. Servir le thon immédiatement, avec la salade de roquette en accompagnement, si désiré.

Sauce livournaise

« À la livournaise » fait référence à un poisson poêlé accompagné d'un sauté de câpres, d'olives et d'oignons. Voici ma version pour le gril. **RENDEMENT D'ENVIRON 310 ML (1 1/4 TASSE)**

75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité
45 g (1/4 tasse) de câpres égouttées
45 g (1/4 tasse) d'olives Kalamata dénoyautées
7 g (1/4 tasse) de persil plat frais, haché grossièrement
2 gousses d'ail, tranchées finement
1 grosse tomate rouge mûre et appétissante, ou 2 moyennes, pelées, épépinées et coupées en dés de 6 mm (1/4 po)
quelques gouttes de jus de citron frais (facultatif)

Chauffer l'huile d'olive dans une poêle à feu vif (le brûleur latéral du gril peut servir ici). Ajouter les câpres, les olives, le persil et l'ail et cuire environ 3 min, jusqu'à ce que les câpres soient croustillantes et que l'ail commence tout juste à dorer. Ajouter la tomate et le jus de citron et laisser bouillir environ 1 min jusqu'à ce que la sauce soit amalgamée. Servir immédiatement.

On choisit avec soin le parmigiano-reggiano qui servira à faire la salade de roquette, d'endives et de copeaux de parmesan qui accompagnera le bœuf ou le poisson grillé (recette page 332).

DARNES DE THON ALLA FIORENTINA

Salade de roquette, d'endives et de copeaux de parmesan

Voici une salade simple à servir avant ou avec le thon. Utilisez le fromage authentique parmigiano-reggiano pour l'effet complet. Le nom est tamponné dans la croûte pour certifier l'appellation. **4 PORTIONS**

1 botte de jeunes pousses de roquette, rincées, séchées et équeutées
2 endives, coupées sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po)
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
2 c. à soupe de jus de citron frais, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
1 morceau (90 g ou 3 oz) de fromage parmigiano-reggiano

Mettre la roquette, les endives, l'huile d'olive et le jus de citron dans un bol non réactif sans les mélanger avant d'être sur le point de servir. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au goût et du jus de citron au besoin. À l'aide d'un couteau à éplucher, couper de minces et larges copeaux de fromage au-dessus de la salade et servir immédiatement.

Turbot grillé à l'eau bénite

{ RODABALLO A LA PARRILLA }

LE POINT

OÙ : Le Pays basque dans le nord-est de l'Espagne

QUOI : Un petit turbot entier grillé avec une glace au xérès

COMMENT : Cuisson directe sur un feu de charbon de bois

LES FAITS : Le turbot est un poisson à chair blanche délicate de la famille des soles. Il est largement répandu en Europe mais plus difficile à trouver en Amérique du Nord. Une partie du plaisir de ce plat est de manger la peau calcinée. Pour ce qui est du goût et de la texture, le flétan de l'Atlantique n'est pas trop éloigné du turbot et est plus facile à trouver. Si vous n'aimez pas griller ou manger des poissons entiers, vous pouvez préparer des filets de flétan de la même manière.

Ce turbot grillé simplement sur charbon de bois et glacé avec une vinaigrette secrète au xérès est une spécialité du restaurant Elkano à Getaria, près de San Sebastián. Seules deux personnes connaissent la composition de la fameuse « eau bénite ». Je vous donne ma meilleure tentative pour la reproduire. **4 À 6 PORTIONS**

1 échalote, hachée grossièrement
1 gousse d'ail, hachée grossièrement
3 c. à soupe de vinaigre de xérès (voir Notes)
3 c. à soupe de jus de pamplemousse frais, plus ½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de pamplemousse
3 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge, de préférence espagnole
3 c. à soupe d'huile végétale
1 c. à soupe de jus de citron frais, ou au goût
½ c. à café (½ c. à thé) de miel
gros sel (cacher ou sel marin)
½ c. à café (½ c. à thé) de poivre blanc fraîchement moulu
125 ml (½ tasse) de vin txakoli (voir Notes)
1 petit turbot entier d'environ 1,4 kg ou 3 lb, nettoyé, écaillé, les nageoires enlevées, avec la tête et la queue, ou 4 filets de flétan de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacun
poivre noir fraîchement moulu

IL VOUS FAUT AUSSI

Une bouteille compressible pour l'« eau bénite » ; un atomiseur pour le vin ; un grand panier à griller pour le poisson (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Pour préparer l'« eau bénite » : mettre l'échalote, l'ail, le vinaigre de xérès, le zeste et jus de pamplemousse, l'huile d'olive, l'huile

végétale, le jus de citron, le miel, 1 c. à café (1 c. à thé) de sel, le poivre blanc et 75 ml (⅓ tasse) d'eau dans un mélangeur et mélanger pour obtenir une émulsion. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du jus de citron et du sel au besoin. Mettre le mélange dans la bouteille compressible. Le rendement est légèrement plus important que la quantité requise. Le surplus se conserve plusieurs jours au réfrigérateur et convient à toutes les grillades aux fruits de mer. Agiter avant l'utilisation.

2 Mettre le vin dans l'atomiseur et réserver.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne.

4 Lorsque le gril est prêt, assaisonner généreusement le turbot des deux côtés de sel et de poivre et huiler le panier à griller ou brosser et huiler la grille. Mettre le poisson dans le panier à griller. Mettre le poisson sur la grille, avec ou sans panier, le côté foncé vers le bas dans le cas d'un turbot entier. Griller le turbot environ 10 min par côté jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré des deux côtés (ceci est plus facile à déterminer pour le côté blanc) et cuit à l'intérieur. Pour vérifier la cuisson, faire une petite incision avec le bout d'un couteau d'office dans la partie la plus charnue au-dessus de la colonne vertébrale. La chair se détachera facilement de l'os. Griller les filets de flétan à feu vif 3 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient cuits à l'intérieur. Les filets cuits se défont en flocons fermes lorsqu'on appuie avec le doigt.

5 Après 2 min de cuisson, vaporiser le poisson avec le vin et *continuer de le vaporiser* des deux côtés à toutes les 2 min.

6 Transférer le turbot grillé sur un plateau. Agiter l'eau bénite et en verser un filet sur le poisson. Désosser le poisson au besoin et servir avec un filet d'eau bénite.

NOTES : Comme le nom l'indique, le vinaigre de xérès est fait de xérès. Vous le trouverez dans les boutiques spécialisées et chez les marchands d'aliments naturels. Sinon, vous pouvez le remplacer par 2 c. à soupe de vinaigre de riz ou de vinaigre blanc distillé et 1 c. à soupe de xérès sec.

Le *txakoli* est un vin basque vif et acidulé ; si vous n'en trouvez pas, utilisez un vin blanc sec de votre choix.

Merluche grillée à l'ail

Le Pays basque est un haut lieu des grillades que l'on prépare avec une simplicité qui se démarque fortement de l'avant-garde culinaire espagnole avec ses mousses, ses gelées et ses mets déconstruits. Une pincée de sel marin, un filet de vinaigre ou d'huile d'olive, voilà les assaisonnements que les grillardins basques affectionnent. **4 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Le Pays basque au nord-est de l'Espagne

QUOI : Des filets de merluche grillés, garnis d'ail frit grésillant et de piment guindilla

COMMENT : Cuisson directe

4 filets de merluche de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacun, d'une épaisseur d'environ 2,5 cm (1 po)
sel marin et poivre noir fraîchement moulu
5 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge
4 gousses d'ail, tranchées finement sur la largeur
1 piment guindilla séché, tranché finement sur la largeur, ou ½ c. à café (½ c. à thé) de flocons de piment fort
2 c. à soupe de persil plat frais, haché

IL VOUS FAUT AUSSI
Un panier à poisson (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

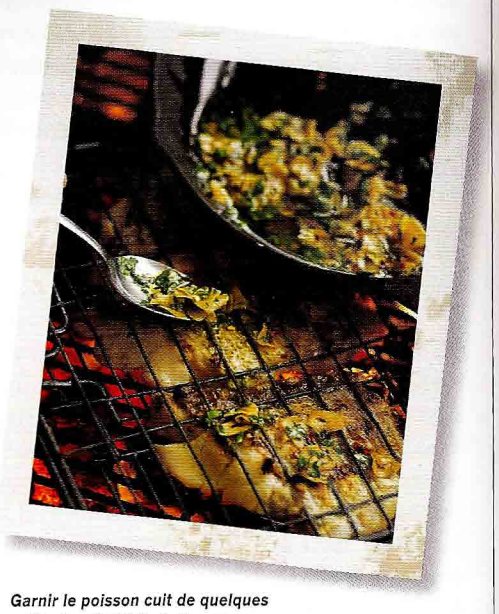
1. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

LE POINT

LES FAITS : La merluche est un poisson à chair blanche de l'Atlantique avec un goût léger et une texture gélatineuse. On peut la remplacer par la morue, l'aiglefin ou le flétan. Les piments guindilla sont des piments espagnols petits et allongés d'intensité moyenne-forte. Ils sont normalement vendus sous forme séchée. On peut les remplacer par des flocons de piment fort.

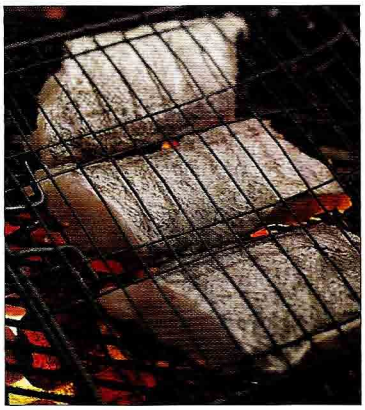
2 Lorsque le gril est prêt, huiler généreusement le panier à poisson ou brosser et huiler généreusement la grille. Assaisonner les filets de sel et de poivre noir des deux côtés. Déposer le poisson dans le panier, le cas échéant. Mettre le poisson ou le panier à poisson sur la grille chaude. Griller la merluche 3 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'elle soit dorée des deux côtés et cuite à l'intérieur. Lorsque la merluche est prête, elle se défait en flocons fermes lorsqu'on appuie avec le doigt. Transférer le poisson grillé sur un plateau chaud ou dans des assiettes chaudes et garder au chaud.

3 Chauffer l'huile d'olive dans une petite poêle à feu vif (si le gril est muni d'un brûleur latéral, il peut servir ici). Ajouter l'ail et cuire 1 à 2 min jusqu'à ce qu'il dégage un arôme et qu'il soit doré. Ajouter le piment guindilla ou les flocons de piment fort et cuire environ 10 secondes jusqu'à ce qu'un arôme se dégage et que les piments commencent à peine à dorer. Verser immédiatement l'ail et l'huile sur la merluche, parsemer de persil et servir immédiatement.

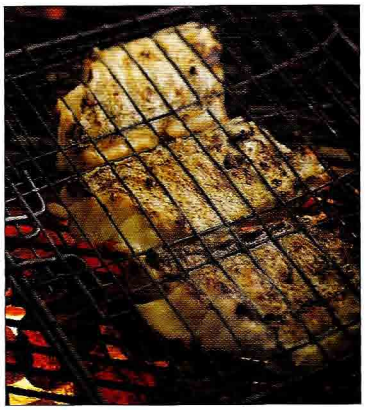


Garnir le poisson cuit de quelques cuillerées d'ail frit et piquant.

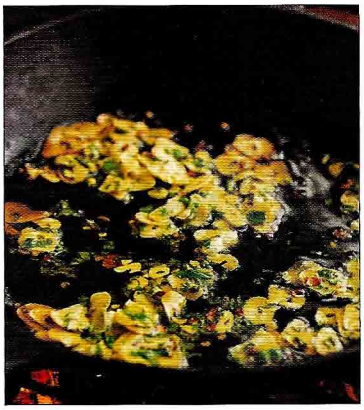
LE GRILLAGE DE LA MERLUCHE



1. *Mettre les filets de merluche dans un panier à poisson huilé.*



2. *Faire dorer la merluche des deux côtés. Le panier permet de retourner des filets fragiles sans les défaire.*



3. *Dans un poêlon posé au-dessus des braises ou sur le brûleur latéral du barbecue, faire frire l'ail et les piments guindilla dans de l'huile d'olive.*

ALLUME-FEU

Le maître général du poisson grillé

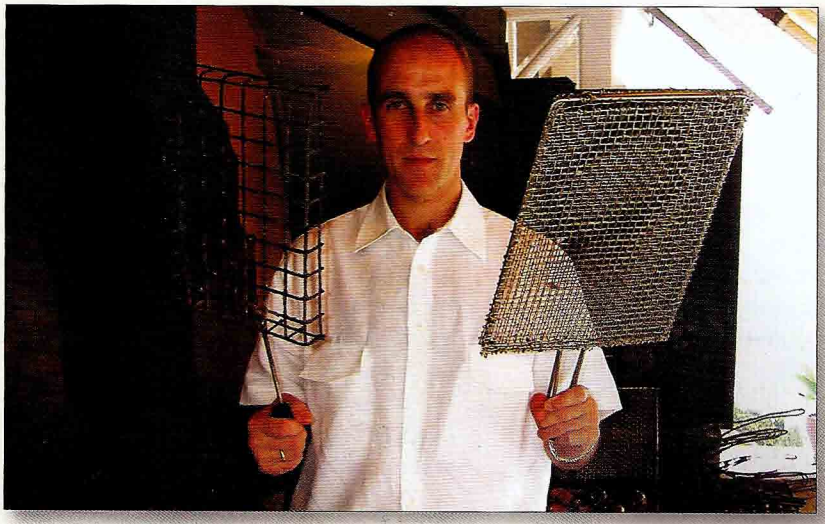
La simplicité est le mot d'ordre de **PEDRO ARREGUI** depuis qu'il a ouvert son restaurant Elkano en 1964.

GETARIA, ESPAGNE

« Quand j'ai lancé mon restaurant, personne ne faisait griller de fruits de mer », se remémore Pedro Arregui, fondateur du restaurant Elkano situé sur les lieux de l'ancienne épicerie que tenait sa mère dans un petit village de pêche de la côte basque, près de San Sebastián. La simplicité était alors comme aujourd'hui le mot d'ordre du menu : par exemple, le turbot entier, grillé avec la peau, dans un panier qui ressemble à un instrument de torture médiéval. Le public est venu, le public a aimé, et aujourd'hui Gateria est la capitale du barbecue en Espagne.

Le restaurant Elkano, dont la salle à manger ressemble à un ancien voilier, doit son nom à Juan Sebastián Elkano, le navigateur espagnol qui a complété la circumnavigation de Magellan après que celui-ci a été tué aux Philippines en 1521. Le poisson, frais du jour, est gardé vivant dans des vivariums au sous-sol. Le gril extérieur est alimenté depuis le premier jour au charbon de bois.

Les enfants d'Arregui, qui gèrent aujourd'hui l'entreprise de leur père, vous proposeront du *nekora* (crabe grillé et fumé), des *kokotxas* (gésiers de merlu grillés : ça goûte le poisson, et ça glisse dans la gorge comme des huîtres), des myes grillées, du turbot entier grillé (recette page 332). L'obsession de la famille Arregui pour la fraîcheur des ingrédients attire une vaste clientèle internationale. On vient de partout et on repart heureux.



Aitor Arregui, fils de Pedro Arregui, est gardien du feu au Elkano, le restaurant basque fondé par son père à Getaria.

QUI : Pedro Arregui

OÙ : Pays basque, Espagne

TITRE DE GLOIRE : Il a initié les gens de Getaria au poisson grillé.

SPÉCIALITÉ : Poissons et fruits de mer, surtout le turbot grillé.

PROPOS :

- Il n'y a qu'une façon d'empêcher le poisson de coller au panier : utiliser celui-ci tous les jours.
- Choisissez le poisson le plus frais qui soit. Faites-le griller le plus simplement possible. Ne multipliez pas inutilement les condiments.

Flétan à la citronnelle et au basilic thaï grillé dans des feuilles de bananier

LE POINT

OÙ : Thaïlande

QUOI : Des filets de flétan enrobés de citronnelle, de basilic et d'autres fines herbes thaïlandaises, puis enveloppés dans des feuilles de bananier et grillés

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les deux ingrédients un peu exotiques dans cette recette sont la racine de coriandre et le basilic thaï. La racine de coriandre a un goût plus sucré et plus terreux que les feuilles mais on peut la remplacer par celles-ci. Le basilic thaï a de plus petites feuilles et une saveur d'anis plus âcre que le basilic italien mais ce dernier peut le remplacer. On trouve ces ingrédients dans les marchés asiatiques et indiens. Le flétan est un poisson blanc délicat pêché sur les deux côtes des États-Unis et du Canada. On peut utiliser tout poisson blanc, coryphène ou tassergal.

Voici la technique que les maîtres du gril thaïlandais ont trouvée pour empêcher le poisson de coller à la grille du barbecue. Elle a de plus l'avantage d'emprisonner les saveurs asiatiques vives à l'intérieur en plus d'avoir fière allure. On trouve cette technique dans toute l'Asie (voir la recette d'otak-otak de la page 340, par exemple, ou la raie de Singapour de la page 342) pour ne pas mentionner l'Amérique latine et les Antilles. La feuille de bananier carbonisée confère un goût de fumée aux herbes aux aliments ; si on n'en trouve pas, on peut griller le poisson dans des feuilles de vigne ou du papier d'aluminium et obtenir des résultats acceptables. **4 PORTIONS**

POUR LA PÂTE AUX FINES HERBES

- 2 tiges de citronnelle, parées et coupées sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po)
- 7 g (¼ tasse) de feuilles de basilic thaï ou basilic régulier, légèrement tassées
- 2 gousses d'ail, pelées et coupées en deux
- 1 c. à soupe de racine de coriandre fraîche, rincée et hachée, ou 2 c. à soupe de feuilles de coriandre hachées grossièrement
- 1 à 2 piments thaïs ou serrano, épépinés (pour un poisson plus relevé, incorporer les graines)
- 1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
- 2 c. à soupe d'huile de sésame foncée asiatique ou huile végétale
- 4 carrés de feuille de bananier de 20 cm (8 po) chacun (voir Note)
- 4 filets de flétan de 180 à 240 g (6 à 8 oz), d'une épaisseur d'environ 2 cm (¾ po)
- Sauce à tremper au miel et au citron vert (voir la recette page 337)

IL VOUS FAUT AUSSI

Des cure-dents en bois ou de la corde de cuisine

PRÉPARATION PRÉALABLE

30 min à 2 h pour mariner le poisson ; la pâte aux fines herbes peut être préparée jusqu'à 12 h à l'avance

1 Pour préparer la pâte aux fines herbes : Mettre la citronnelle, le basilic, l'ail, la coriandre, les piments et le sel dans un mortier épais et pilonner avec un pilon pour faire une pâte, puis incorporer l'huile de sésame. En l'absence d'un mortier et pilon, hacher finement la citronnelle, le basilic, l'ail, la coriandre et les piments dans un robot culinaire, puis ajouter le sel et incorporer l'huile de sésame. La pâte doit être épaisse, parfumée et savoureuse. On peut la préparer jusqu'à 12 h à l'avance.

2 Mettre un carré de feuille de bananier sur une surface de travail, le côté foncé vers le bas. Verser une cuillerée de pâte aux fines herbes au centre et l'étendre en un rectangle aux dimensions d'un morceau de poisson. Déposer un morceau de poisson par-dessus et terminer par une autre cuillerée de pâte, en l'étendant sur le poisson avec le dos d'une cuillère. Replier les bouts, puis les côtés de la feuille de bananier par-dessus le poisson comme pour un burrito, un blini ou un roulé

aux œufs. Fixer la feuille en place à l'aide de cure-dents ou la ficeler avec de la corde de cuisine. Répéter avec les carrés, la pâte et le poisson restants. Laisser mariner le poisson au réfrigérateur au moins 30 min et jusqu'à 2 h.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les papillotes sur la grille chaude, le joint vers le bas, et griller 3 à 5 min par côté, jusqu'à ce que la feuille de bananier soit dorée et que le poisson soit cuit à l'intérieur. Pour tester la cuisson, insérer une mince brochette en métal dans le côté d'une papillote pendant 15 sec ; si la brochette est très chaude au toucher lorsqu'on la retire, le poisson est prêt.

5 Servir le poisson immédiatement dans les papillotes avec la sauce à tremper, en expliquant aux convives de retirer les cure-dents ou de couper la ficelle pour les ouvrir (une partie du plaisir de ce plat est le parfum que l'on hume en ouvrant les papillotes).

NOTE : Les feuilles de bananier sont vendues fraîches et surgelées dans les marchés asiatiques, indiens et hispaniques. Si vous utilisez une feuille fraîche, assurez-vous qu'elle ne provient pas d'un arbre traité aux pesticides. Pour rendre une feuille fraîche pliable, il faut l'attendrir en la grillant ou en la chauffant au-dessus de l'élément d'une cuisinière 15 à 30 sec par côté. En l'absence de feuilles de bananier, vous pouvez utiliser des feuilles de vigne en bouteille ; faites-les tremper dans de l'eau froide pour enlever le sel. Sinon, utilisez du papier d'aluminium épais pour envelopper le flétan ou tout autre poisson.

Sauce à tremper au miel et au citron vert

Les sauces aigres-douces sont monnaie courante en Asie du Sud-Est où on les utilise pour tremper les viandes grillées. Faites chauffer le miel dans un plat peu profond d'eau frémissante pour le rendre plus facile à verser et à mesurer. **RENDEMENT D'ENVIRON 250 ML (1 TASSE)**

60 ml (¼ tasse) de miel
60 ml (¼ tasse) de jus de citron vert frais
60 ml (¼ tasse) de sauce de poisson thaïlandaise ou vietnamienne, ou sauce soya
30 g (¼ tasse) d'ail émincé
1 piment fort thaï ou autre, tranché finement sur la largeur

Mettre le miel, le jus de citron vert, la sauce de poisson, l'ail, le piment et 60 ml (¼ tasse) d'eau dans un bol non réactif et fouetter. Répartir la sauce dans 4 petits bols de service et servir pour accompagner le poisson.

Des fleurs de lotus au Jim Thompson House, un populaire musée de Bangkok réputé pour ses collections d'architecture et d'art thaïs traditionnels.

PLANÈTE BARBECUE

Malaisie : grillade et multiculturalisme

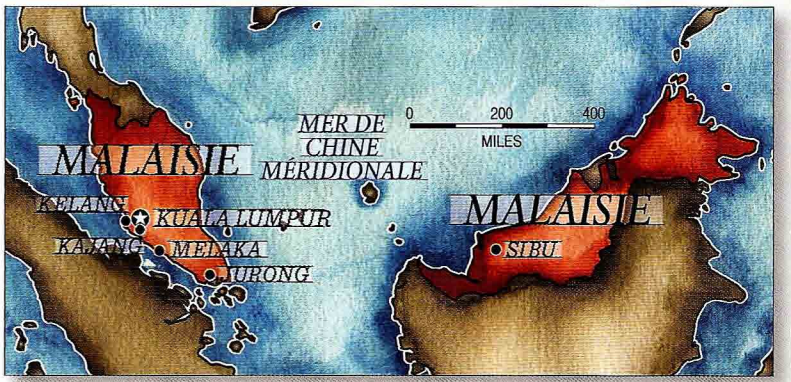
Nul autre pays que la Malaisie ne peut mieux faire éclater les stéréotypes que véhicule la cuisine sur feu nu : 1) *Le barbecue, c'est une affaire de mecs.* Certainement pas à l'Hôtel Equatorial Melaka, où la chef Bong Geok Choo prépare la meilleure *otak-otak* d'Asie (mousse de poisson grillée). 2) *Si ce n'est pas de la viande, ce n'est pas du barbecue.* Pas pour Azlinah Kudari, également maître grillardine, connue dans tout le détroit de Malacca pour son poisson grillé à la portugaise, ses crevettes au curcuma et ses coques sur charbon de bois. 3) *Les végétariens restent sur leur faim dans un barbecue.* Ils sont rassasiés au Tomyam Klasik. Même si la viande occupe plusieurs pages du menu de ce vaste restaurant de Kuala Lumpur, celui-ci est réputé pour son *tauhu bakar*, le tofu grillé accompagné d'une sauce épicée et aigre-douce aux fruits (*rojak*).

La chef Bong Geok Choo sur le point de préparer sa célèbre mousse de poisson grillée (otak-otak).

La Malaisie est un pays de paradoxes, et le fait qu'on se demande s'il existe ici une tradition de la grillade n'est certes pas le moindre de ceux-là. La population de ce long pays étroit de la zone occidentale de l'Asie du Sud-Est se compose de Malaisiens, d'Indiens, de Chinois et d'une douzaine d'autres nationalités, dont chacune possède un style distinct de cuisson sur feu nu. Tous ces styles se côtoient dans les marchés achalandés et les aires de restauration urbaines. Les grillardins parlent des langues différentes et vénèrent des dieux différents, mais la tolérance est le mot d'ordre de ces frères et sœurs grilleurs.

Les *kebabi wallahs* indiens concoctent du poulet au tandour, des *roti* et du naan qui passeraient fort bien la rampe à la Nouvelle-Delhi. Les maîtres chinois du gril font cuire du *bak kua* (jerk de porc haché) et des ailes de poulet glacées au soya sur du charbon de coques de noix de coco. Les musulmans malaisiens s'abstiennent de consommer le populaire *char siu* (porc au barbecue) de leurs collègues chinois, mais ils préparent de l'agneau, du chevreau, du mouton et une incroyable variété de fruits de mer. Le saté, qu'on retrouve dans toute la Malaisie, est originaire d'Indonésie.

La grillade au carrefour de l'Asie



Bornée au nord par la Thaïlande, le Cambodge et le Vietnam, et au sud par Singapour et l'Indonésie, la Malaisie est un creuset de saveurs éclatantes et de remarquables techniques de cuisson sur gril.

Poisson frais grillé dans la rue Jalan Alor, à Kuala Lumpur.

Le piment de Cayenne donne son piquant au barbecue malais.

Si cette diversité complique la gouvernance municipale, elle représente une grande richesse culinaire. Il suffit de déambuler dans les halles désignées (*Hawker Centres*) ou de s'arrêter aux cantines nomades pour goûter aux nombreuses cuisines asiatiques sur feu nu sans aller au-delà de deux pâtés de maison.

Piments forts, citron vert, galanga: quelques-uns des aromates qu'utilisent les grilleurs malaisiens obsédés de saveurs.

LES GRILS : Ils varient selon l'origine ethnique. Les Malaisiens utilisent un long gril étroit pour les satés, un gril à charbon de bois de plus grande dimension pour le poisson, un tandour, une rôtissoire.

Bouquet de satés de poulet du Saté Kajang, à Kajang, Malaisie.

LE COMBUSTIBLE : Charbon de coques de noix de coco. Le feu est ventilé avec un éventail en paille (méthode traditionnelle) ou électrique.

LES ASSAISONNEMENTS : De généreuses quantités de pâte d'épices (*rempah*) à base d'ail, d'échalote, de gingembre, de galanga, de curcuma, de citronnelle, de feuilles de pandanus ; de la pâte de crevettes (*belacan*), et quoi encore. On frit la pâte d'épices avant d'en badigeonner la viande ou les fruits de mer. Les maîtres grilleurs chinois aiment les marinades sucrées-salées composées de sucre, de vin de riz, de sauce aux huîtres et de soya. Les Indiens de Malaisie penchent plutôt pour les marinades au yogourt, au gingembre et à l'ail, typiques du tandouri.

LES INCONTOURNABLES :

L'ayam percik : poulet grillé épicé de l'État du Kelantan (recette page 294).

L'otak-otak (ou otah-otah) : mousse de poisson parfumée à la citronnelle et au piment de Cayenne, enrichie de lait de coco et grillée dans des feuilles de bananier (recette page 340).

Le poisson à la portugaise : hommage aux premiers colons européens, ce poisson n'a pourtant rien de portugais avec ses arômes d'ail frit, de gingembre, de piment de Cayenne, de citronnelle et de lait de coco.

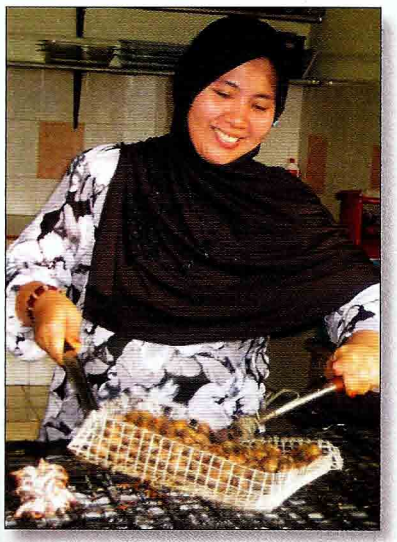
Le saté Kajang : saté à la citronnelle et au curcuma (recette page 32).

Le tauhu bakar : tofu grillé, sauce *rojak* (recette page 397).

LES CONDIMENTS : La douzaine de variétés de sauce piquante *sambal ;* la *kejap manis,* une sauce au soja épaisse et sucrée, curieuse ancêtre du ketchup américain ; le *cili,* une sauce au piment rouge très piquante ; et le *rojak,* une sauce aigre-douce au tamarin et autres fruits.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Pour une immersion totale dans la restauration rapide malaise, rendez-vous dans la rue Jalan Alor, à Kuala Lumpur, la rue des gargotes ouvertes toute la nuit. La chaîne Saté Kajang (siège social à Kajang), où l'on trouve les meilleurs satés, est répandue dans toute la Malaisie.

LA CURIOSITÉ : Le crabe des Moluques (limule) grillé, spécialité de Panang. On ne le déguste qu'à la pleine lune, quand il est à son meilleur.



Azlinah Kudari, occupée à griller des coques à Malacca, en Malaisie.

Mousse de poisson grillé malaisienne

{ OTAK-OTAK }

LE POINT

OÙ : Malaisie et Singapour

QUOI : Une mousse de poisson rehaussée d'herbes et d'épices asiatiques exotiques et enrichie de lait de coco, que l'on fait griller sur des feuilles de bananier

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS: Il y a deux façons d'aborder cette recette. La première est de jeter un coup d'œil à la liste d'ingrédients exotiques et d'abandonner pour cette raison. La deuxième est d'utiliser la recette comme inspiration et de remplacer les ingrédients trop malaisiens par d'autres plus couramment disponibles. Cette approche vous permettra de goûter à un très grand plat de la planète Barbecue.

Voici une des grillades les plus populaires en Asie du Sud-Est (et une des moins connues en Occident) : l'*otak-otak*. Il s'agit d'une mousse de poisson riche et crémeuse grâce au lait de coco, aromatisée d'une foule d'épices asiatiques : gingembre, galanga, piments chili, citronnelle, curcuma frais et feuilles de combava, pour ne nommer que celles-là. Vous emballez le tout dans une feuille de bananier et la faites griller sur du charbon de bois. La feuille brûle et imprègne le mets d'une fumée aromatisée. Une bouchée suffit pour vous faire comprendre pourquoi on peut trouver des variantes de ce mets partout, de Singapour au Cambodge et de l'Indonésie au Laos. **12 MORCEAUX ; 4 PORTIONS COMME REPAS LÉGER OU 6 À 12 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE**

- 4 petits piments rouges asiatiques séchés, trempés dans l'eau tiède 30 min, ou 1 c. à café (1 c. à thé) de paprika fort
- 2 piments rouges frais, tels que jalapeño rouge ou Anaheim rouge, épépinés et hachés grossièrement
- 2 à 3 échalotes, hachées grossièrement
- 3 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 2 c. à café (2 c. à thé) de curcuma moulu, ou 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de curcuma frais, haché grossièrement
- 2 tiges de citronnelle, parées et hachées grossièrement
- 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement (environ 1 c. à soupe)

PRÉPARATION DE L'OTAK-OTAK

1. *Incorporer les assaisonnements à la purée de poisson à l'aide d'une cuiller. Ne pas trop travailler. L'appareil doit comporter des grumeaux.*

2. *Déposer une cuillerée de mousse de poisson sur un carré de feuille de bananier.*

3. *Replier chaque côté de la feuille sur la mousse.*

4. *Fermer les bouts avec des cure-dents. L'otak-otak est prêt pour le gril.*

1 morceau de 2,5 cm (1 po) de galanga frais, pelé et haché grossièrement (environ 1 c. à soupe), ou 1 c. à soupe supplémentaire de gingembre haché grossièrement (voir Notes)
6 noix de macadam ou bancoul
½ c. à café (½ c. à thé) de pâte de crevettes (facultatif, voir ci-dessous), grillée, ou 1 c. à café (1 c. à thé) de sauce de poisson ou sauce soya
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
30 g (¼ tasse) de noix de coco râpée non sucrée
2 feuilles de combava fraîches (voir Notes), ou ½ c. à café (½ c. à thé) de zeste de citron vert fraîchement râpé (la pelure externe riche en huile)
680 g (1 ½ lb) de filets de maquereau espagnol, flétan, tassergal, saumon ou autre poisson, sans la peau, coupés en morceaux de 2,5 cm (1 po)
2 c. à soupe d'amidon de maïs ou poudre de tapioca
1 c. à soupe de cassonade pâle
125 ml (½ tasse) de lait de coco non sucré
2 blancs d'œufs
12 morceaux rectangulaires de feuille de bananier d'environ 20 x 30 cm (8 x 12 po) chacun (voir Note, page 337)

IL VOUS FAUT AUSSI
Des cure-dents en bois

PRÉPARATION PRÉALABLE
Les papillotes de mousse de poisson peuvent être assemblées jusqu'à 4 h à l'avance.

1 Déchirer les piments trempés et jeter les graines. Mettre les piments trempés ou le paprika, les piments frais, les échalotes, l'ail, la poudre de curcuma, la citronnelle, le gingembre, le galanga, les noix de macadam, la pâte de crevettes et le sel dans un robot culinaire. Réduire en une purée lisse, en pulsant par intermittence. Transférer la pâte dans un grand bol. Il n'est pas nécessaire de laver le bol du robot.

2 Mettre la noix de coco dans une poêle sèche et cuire à feu moyen environ 5 min, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle soit légèrement dorée. Transférer la noix de coco dans le bol avec la pâte d'épices et jeter l'huile laissée dans la poêle.

3 Si des feuilles de combava sont utilisées, les rouler fermement sur la longueur et couper sur la largeur en filaments extrafins. Défaire les filaments avec les doigts avant de les ajouter au bol avec la pâte d'épices. Si le zeste de citron vert est utilisé, l'ajouter au bol.

4 Réduire le poisson en purée dans un robot culinaire, en pulsant par intermittence. Incorporer l'amidon de maïs et la cassonade. Transférer la purée de poisson dans le bol et mélanger avec une cuillère en bois.

5 Ajouter le lait de coco au mélange au poisson, petit à petit, en mélangeant avec une cuillère en bois. Ajouter les blancs d'œufs, un à la fois, en remuant pour tout juste mélanger. La mousse doit être légèrement grumeleuse, ce qui explique pourquoi le lait de coco et les blancs d'œufs sont incorporés à la cuillère et non au robot (cette consistance est très prisée par les Malaisiens). Pour aller plus vite, on peut aussi mélanger tous les ingrédients dans un robot culinaire, en pulsant par intermittence.

6 Mettre un morceau de feuille de bananier sur une surface de travail, le côté foncé vers le bas, le côté court parallèle à la surface. Verser environ 4 c. à soupe de mousse de poisson pour façonner une forme ovale au centre. En commençant par un côté long de la feuille, plier par-dessus la mousse, puis répéter avec l'autre côté de manière à envelopper la mousse (un peu comme une lettre d'affaires). Fixer chaque extrémité à 2,5 cm (1 po) du bord avec un cure-dent pour sceller la papillote. Celle-ci fera environ 30 cm (12 po) sur 8 cm (3 po). Répéter avec les autres morceaux de feuille de bananier et la mousse de poisson restante. Les papillotes peuvent être assemblées plusieurs heures à l'avance, recouvertes et réfrigérées.

La pâte de crevettes

La pâte de crevettes, une des armes secrètes de l'arsenal du maître grilleur en Asie du Sud-Est, est un feu d'artifice de saveurs : saveur de viande, de sel, de poisson, de protéines. Cette pâte malodorante mais délicieuse à base de purée de crevettes fermentées et de sel porte le nom de *belacan* en Malaisie, de *trasi* en Indonésie et de *bagoong* aux Philippines. On la trouve, dans ses différentes variantes, dans les épiceries asiatiques.

Pour faire ressortir toute la saveur de cette pâte, il faut d'abord la faire griller au bout d'une brochette, la faire rôtir au four sur une feuille d'aluminium, ou la poêler dans un peu d'huile jusqu'à ce qu'elle soit dorée et odorante. Pour ½ c. à café (½ c. à thé), comptez de 3 à 4 minutes. La cuisson aide aussi à en atténuer la mauvaise odeur de fermentation.

7 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

8 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les papillotes sur la grille chaude, le joint vers le bas, et griller 3 à 5 min par côté, jusqu'à ce que la feuille de bananier soit dorée et que la mousse soit cuite à l'intérieur. Pour tester la cuisson, insérer une mince brochette en métal dans le côté d'une papillote pendant 15 sec ; si la brochette est très chaude au toucher lorsqu'on la retire, la mousse est prête.

9 Servir le otak-otak dans les papillotes, en expliquant aux convives de retirer les cure-dents pour les ouvrir.

NOTES : Le galanga est un rhizome de la famille du gingembre avec le goût piquant du gingembre sans sa douceur. On peut le remplacer par du gingembre.

La feuille de combava est une feuille parfumée aux saveurs de lime. Il n'existe pas d'équivalent mais du zeste de citron vert finement râpé ou émincé est mieux que rien du tout.

Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour

LE POINT

OÙ : Cette recette vient de Singapour mais on en trouve des semblables en Thaïlande et en Malaisie.

QUOI : Une raie, poisson de plus en plus populaire en Amérique du Nord et follement populaire en Europe et en Asie, épicée avec de la citronnelle, des piments et du gingembre frits et emballée et grillée dans des feuilles de bananier

COMMENT : Cuisson directe

On trouve des aliments grillés dans des feuilles de bananier (et autres) un peu partout sur la planète Barbecue. Cela comporte plusieurs avantages : premièrement, la feuille de bananier emprisonne les saveurs et l'humidité (le poisson cuit à la vapeur en même temps qu'il grille, ce qui l'empêche de sécher). La feuille elle-même imprègne l'aliment d'une saveur fumée aux herbes. Le fait de déballer la papillote est un plaisir en soi (de même que manger avec ses doigts est amusant) et dans bien des pays, les feuilles servent d'assiette pour manger. Voici une recette de raie de Singapour assaisonnée d'une pâte intensément parfumée de citronnelle, de gingembre et de curcuma. **4 PORTIONS**

POUR LA PÂTE D'ÉPICES

- 8 noix de macadam ou bancoul, hachées grossièrement
- 1 morceau de 13 cm (5 po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement, ou 1 morceau de 6,5 cm (2 ½ po) de gingembre frais et 1 morceau de 6,5 cm (2 ½ po) de galanga frais, pelés et hachés grossièrement
- 4 échalotes, hachées grossièrement
- 4 tiges de citronnelle, parées et hachées grossièrement
- 4 gousses d'ail, hachées grossièrement
- 4 piments thaïs, serrano ou jalapeños, épépinés et hachés grossièrement (pour un poisson plus relevé, incorporer les graines)
- 2 c. à café (2 c. à thé) de poudre de curcuma, ou 1 morceau de 2,5 cm (1 po) de curcuma frais, pelé et haché grossièrement
- poivre noir fraîchement moulu
- 2 c. à soupe de sauce de poisson asiatique ou sauce soya
- 5 c. à soupe d'huile végétale
- 1 c. à café (1 c. à thé) de pâte de crevettes (facultatif)

- 4 morceaux d'aile de raie désossée sans la peau, ou 4 filets de poisson à chair blanche délicate tels que flétan, de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacun
- gros sel (cacher ou sel marin)

RAIE GRILLÉE DANS DES FEUILLES DE BANANIER, FAÇON SINGAPOUR

LE POINT

LES FAITS : La raie est un poisson plat de forme rhombique avec une chair blanche à saveur délicate dans la partie des « ailes ». Il y a des chances que vous en trouviez dans un marché asiatique ou chez un bon poissonnier. Le flétan, de saveur et de texture semblable, peut la remplacer mais de nombreuses espèces conviennent à cette préparation dont le bar rayé, le sébaste, la barbotte et les poissons plus foncés et plus robustes comme le thazard.

Pour être parfaitement authentique, vous devez vous procurer plusieurs aromates courants en Asie du Sud-Est mais plutôt exotiques chez nous. S'il y a une importante communauté asiatique près de chez vous, vous n'aurez aucun mal à trouver du curcuma et du galanga frais (deux racines aromatiques) ; de la pâte de crevettes, un condiment malodorant mais goûteux à base de crustacés fermentés ; et des noix de bancoul, qui ressemblent à de grosses noix de macadam mais avec une saveur plus aromatique. On peut trouver des substituts pour tous ces produits et la recette explique comment se débrouiller avec des ingrédients disponibles dans un gros supermarché.

4 morceaux rectangulaires de feuille de bananier d'environ 25 x 30 cm (10 x 12 po) chacun (voir Note, page 337)

IL VOUS FAUT AUSSI

Des cure-dents en bois

PRÉPARATION PRÉALABLE

30 min pour préparer la pâte d'épices ; on peut la faire plusieurs heures à l'avance.

1 Pour préparer la pâte d'épices : Mettre les noix de macadam, le gingembre, le galanga, le cas échéant, les échalotes, la citronnelle, l'ail, les piments, le curcuma et 1 c. à café (1 c. à thé) de poivre noir dans un mortier épais et pilonner avec un pilon pour faire une pâte. En l'absence d'un mortier et d'un pilon, mettre les ingrédients dans un robot culinaire et réduire en une fine purée, en pulsant par intermittence. Incorporer la sauce de poisson dans la pâte d'épices.

2 Chauffer l'huile dans un wok à feu moyen-vif. Ajouter la pâte de crevettes et cuire environ 1 min jusqu'à ce qu'elle soit grillée et qu'elle dégage un arôme. Augmenter le feu à vif, ajouter la pâte d'épices et cuire 4 à 6 min, en remuant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce qu'elle soit foncée et qu'elle dégage un arôme. Transférer la pâte dans une assiette ou un bol et laisser tiédir à température ambiante. À l'aide d'une cuillère ou d'une spatule, étendre une bonne couche de pâte sur chaque morceau de poisson des deux côtés, puis assaisonner légèrement de sel.

3 Mettre un morceau de feuille de bananier sur une surface de travail, le côté foncé vers le bas, le côté court parallèle à la surface. Disposer un morceau de poisson au centre de la feuille. En commençant par un côté long de la feuille, plier par-dessus la mousse, puis répéter avec l'autre côté de manière à envelopper la mousse (un peu comme une lettre d'affaires). Plier les deux extrémités par-dessus et fixer la papillote avec des cure-dents pour sceller. La papillote fera environ 15 cm (6 po) sur 10 cm (4 po). Répéter avec les autres morceaux de feuille de bananier, le poisson et la pâte d'épices. Les papillotes peuvent être préparées plusieurs heures à l'avance et réfrigérées.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les papillotes sur la grille chaude, le joint vers le bas, et griller 3 à 5 min par côté, jusqu'à ce que la feuille de bananier soit dorée et que le poisson soit cuit à l'intérieur. Pour tester la cuisson, insérer une mince brochette en métal dans le côté d'une papillote pendant 15 sec ; si la brochette est très chaude au toucher lorsqu'on la retire, le poisson est cuit.

6 Servir le poisson dans sa papillote, en expliquant aux convives de retirer les cure-dents pour les ouvrir.

Tacos au poisson grillé

{ TACOS DE PESCADO }

Plus qu'une simple recette, les tacos au poisson sont une philosophie de la vie au Mexique. Ce qui importe le plus, c'est la fraîcheur du poisson et des autres ingrédients. **4 PORTIONS**

POUR LE POISSON

680 g (1 ½ lb) de filets de mérou, coryphène ou autre poisson
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
1 grosse orange amère fraîche (*naranja agria*) ou 2 moyennes, ou 3 à 4 c. à soupe de jus de citron vert frais plus 3 à 4 c. à soupe de jus d'orange frais

POUR LE BEURRE DE CORIANDRE

4 c. à soupe (½ bâton) de beurre salé, fondu
3 c. à soupe de coriandre fraîche hachée, plus quelques brins pour servir
1 gousse d'ail (facultatif), émincée

POUR SERVIR

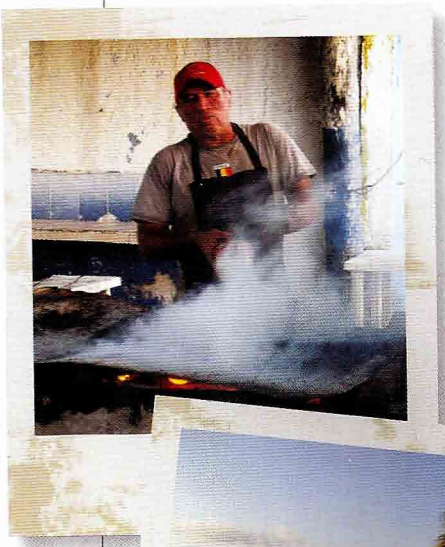
12 tortillas de maïs ou petites tortillas de farine fraîches
250 ml (1 tasse) de crème sure (aigre) et/ou fromage cotija ou jack râpé
1 petite pomme de laitue iceberg ou ½ grosse pomme (facultatif), râpée ou tranchée finement
1 à 2 avocats mûrs, pelés et tranchés ou coupés en dés (voir Note), ou 250 ml (1 tasse) de Guacamole mexicain (page 126)
Salsa de tomates et de piments habañero grillés (page 348), Pico de gallo (page 124) et/ou Salsa verde (page 124)
quartiers de citron vert

PRÉPARATION PRÉALABLE

15 à 30 min pour mariner le poisson

1 Pour préparer le poisson : Assaisonner généreusement les filets de poisson des deux côtés de sel et de poivre. Disposer les poissons en une couche dans un plat de cuisson non réactif et presser le jus de l'orange amère par-dessus. Recouvrir le poisson et laisser mariner au réfrigérateur 15 à 30 min.

2 Pour préparer le beurre de coriandre : Faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen-vif. Ajouter la coriandre hachée et l'ail et cuire 2 à 3 min jusqu'à ce qu'ils grésillent sans être dorés. Retirer du feu et réserver.



La «salle à manger» d'un restaurant de plage mexicain traditionnel. On déguste le poisson grillé au bord de la mer, les pieds enfouis dans le sable.

Sigifredo Chale Velaquez grille le tikin xik *à Isla Mujeres, au Yucatan.*

LE POINT

OÙ : Mexique

QUOI : Des filets de mérou marinés au citron vert et à la coriandre, badigeonnés de beurre, puis grillés et servis dans des tortillas avec sauce pico de gallo et crème sure (ou aigre)

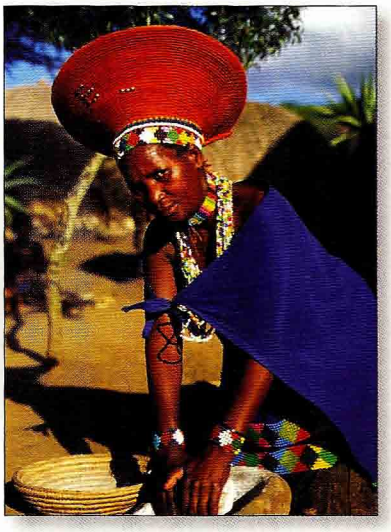
COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Il y a plusieurs options pour le poisson : mérou, vivaneau, coryphène, thazard (ou même des crevettes), si vous voulez un poisson que l'on trouve au Mexique. On peut aussi utiliser le bar rayé, l'achigan, l'espadon ou le thon. Les oranges amères (*naranjas agrias*) sont disponibles dans les marchés latinos. Elles ont un goût de citron vert et d'orange ; on peut donc les remplacer par un mélange de ces deux dernières. Le cotija est un fromage de lait de vache fort, disponible dans les marchés mexicains. Le queso blanco d'Amérique du Sud ou le féta sont des substituts possibles, ou un fromage doux comme le jack.

PLANÈTE BARBECUE

Afrique du Sud : où le *braai* fait partie des mœurs

Une tournée des barbecues d'Afrique du Sud pourrait avoir son point de départ chez un boucher de Soweto auprès de qui les clients se procurent les biftecks qu'ils feront cuire



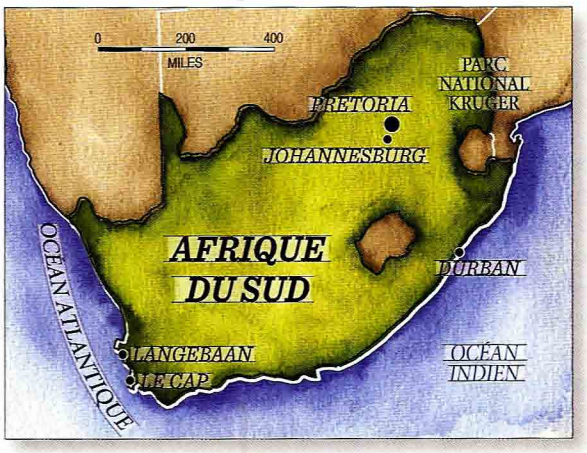
Une femme zouloue portant la coiffe traditionnelle moud le maïs pour la préparation du mealie pap *(gruau de maïs) à KwaZulu-Natal.*

dans la rue, sur un gril communautaire ; dans la cour d'une résidence de Johannesburg, quand le maître des lieux surveille la cuisson de *sosaties* (chiches kebabs) sur le *braai* (gril) ; ou au parc national Kruger, à l'occasion d'un luxueux safari, à une table nappée de blanc et garnie de couverts en argent où des grillades de *kudu* (antilope) vous attendent sur des assiettes en porcelaine pour un festin au clair de lune.

Le mieux serait sans doute une gargote de bord de mer, le Die Strandloper, dans la région du Cap-Occidental. Chaque vague de colonisateurs et d'immigrants a apporté ses propres ingrédients au melting pot du barbecue sud-africain. Les navigateurs portugais lui ont donné le *piri-piri* (un petit piment extrêmement fort originaire du Brésil) ; les Hollandais lui ont légué les *boerewors* (riches saucisses de bœuf) et le *rooster brood* (pain rôti ou grillé au feu de bois) ; les Malais du Cap l'ont rehaussé de tamarin, de poudre de cari, de lait de coco et de chutney ; quant aux vignes qu'ont plantées les Français, elles donnent certains des vins au monde les mieux adaptés au *braai*.

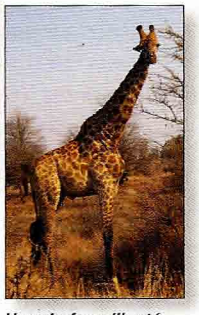
Des fossiles d'*Australopithecus* (qui ne cuisaient pas leurs aliments mais fabriquaient des outils), d'*Homo erectus* (le premier à domestiquer le feu) et d'*Homo sapiens* montrent que l'obsession des Sud-Africains pour le barbecue a des origines millénaires.

La grillade à la pointe de l'Afrique



Le barbecue sud-africain marie le piment portugais aux confitures et aux fromages de Hollande, aux vins français, aux épices indiennes et au gibier du pays.

Étal de fruits et légumes en bordure de la route. Les ingrédients indispensables du braai *(barbecue) sud-africain.*



Une girafe en liberté au parc national Kruger.

Braai *à la belle étoile à l'occasion d'un safari.*

LES GRILS : Le plus rudimentaire est un feu de camp sur lequel on dépose une grille. On utilise aussi une sorte de plaque à frire similaire au *griddle* nord-américain.

LE COMBUSTIBLE : Bois, charbon de bois, gaz.

LES ASSAISONNEMENTS : L'assaisonnement est généreux mais varie selon les ethnies. Pour les Afrikaners (Blancs d'Afrique du Sud), sucré-salé. Pour les Malais du Cap, cari et noix de coco. Pour tous, *piri-piri.*

LES INCONTOURNABLES :

Le biltong : bœuf ou gibier séché et fumé.

Les boerwors : saucisses nationales au bœuf, assaisonnées de coriandre, de muscade, de clous, etc.

Le potjiekos : ragoût cuit dans une marmite en fonte, sur feu de bois, et indissociable du *braai.*

Le rooster brood : pain grillé ou cuit au four à bois.

Le snook : poisson grillé sur un feu de bois flotté.

Les sosaties : brochettes de porc et d'agneau marinés au vin rouge (recette page 207).

LES CONDIMENTS : La sauce barbecue traditionnelle est la sauce dite Monkey Gland (littéralement « glande de singe » — mais elle n'en contient aucune, rassurez-vous) ; le chutney (ou *blatjang* en afrikaans), les achards malais, et le *mealie pap*, un gruau de maïs.

Homards prêts à griller au Strandloper de Langebaan, au Cap-Occidental.

LES RESTAURANTS RECOMMANDÉS : Le Carnivore, à Johannesburg, surtout pour son gibier ; Die Strandloper pour le poisson grillé ; la chaîne de gargotes Nando's pour le poulet *piri-piri* (ou *peri-peri*).

LES BOISSONS : Les bières sud-africaines, dont la Castle Lager, ou un excellent vin du pays.

LA CURIOSITÉ : Le *moerkoffie*: on place la cafetière sur le feu ; quand le café est prêt, on y plonge un tison ardent, ce qui a pour effet de précipiter le marc au fond.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les morceaux de poisson sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller le poisson 3 à 4 min par côté, en le retournant avec une spatule, jusqu'à ce qu'il soit doré et cuit à l'intérieur. Lorsque le poisson est cuit, il se défait en flocons fermes lorsqu'on le presse avec le doigt. Commencer à badigeonner le poisson avec le beurre de coriandre après 2 min et à plusieurs reprises par la suite des deux côtés.

5 Transférer le poisson grillé sur un plateau et le trancher finement. On peut réchauffer les tortillas sur le gril, si désiré.

6 Pour déguster les tacos au poisson, mettre une tranche de poisson sur une tortilla. Garnir de crème sure (ou aigre) ou de fromage, de laitue ou de chou, d'oignons marinés, si désiré, d'avocat ou de guacamole et d'un peu de Salsa de tomates et de piments habañero grillés. Presser un peu de jus de citron vert par-dessus, rouler et savourer.

NOTE : Arroser l'avocat en tranches ou en dés de quelques gouttes de jus de citron vert pour empêcher la décoloration.

Salsa de tomates et de piments habañero grillés

{ CHILTOMATE }

Cette sauce appartient à une grande famille de salsas du Yucatán à base de légumes et de piments habañero grillés. La méthode traditionnelle est de griller les légumes directement sur la braise mais vous pouvez certainement utiliser un gril. **RENDEMENT D'ENVIRON 500 ML (2 TASSES)**

1 oignon doux moyen avec la pelure
2 grosses tomates rouges mûres, ou 4 moyennes (environ 680 g ou 1 ½ lb)
2 à 8 piments habañero
15 g (½ tasse) de coriandre fraîche hachée finement
3 c. à soupe de jus d'orange amère (*naranja agria*), ou 1 ½ c. à soupe de jus de citron vert frais et de jus d'orange frais, et un peu plus au goût
gros sel (cacher ou sel marin)

IL VOUS FAUT AUSSI
Un plat de cuisson en aluminium

1 *Si un gril au charbon de bois est utilisé,* allumer une cheminée d'allumage remplie de charbons et les étaler en une couche. Disposer l'oignon sur la braise et cuire 8 à 12 min au total, en le retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'il soit carbonisé de tous côtés et facile à percer avec une brochette. Transférer dans le plat d'aluminium. Disposer les tomates sur la braise et cuire de la même façon, 6 à 8 min au total. Transférer les tomates au plat. Disposer les piments habañero sur la braise et cuire de la même façon, 2 à 4 min au total. Transférer les piments au plat.

Si un gril au gaz est utilisé, préchauffer à température maximale. Griller les légumes sur la grille chaude 8 à 12 min au total pour l'oignon, 6 à 8 min au total pour les tomates, 2 à 4 min pour les piments, jusqu'à ce que les pelures soient carbonisées. Transférer les légumes grillés dans un plat d'aluminium et laisser refroidir.

2 À l'aide d'un couteau d'office, gratter les pelures calcinées des légumes. On peut laisser quelques points noirs pour la saveur. Pour une salsa moins relevée (mais tout de même très piquante), épépiner les piments habañero. Couper les légumes en morceaux de 2,5 cm (1 po), puis hacher finement ou réduire en purée dans un robot culinaire. Incorporer la coriandre et le jus d'orange amère, en pulsant par intermittence. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du jus d'orange amère au besoin ; la salsa doit être relevée et savoureuse.

Truite canadienne grillée sur une bûche

Cette recette, la réplique canadienne au saumon grillé sur une planche, remonte à il y a très longtemps dans les souvenirs de mon ami Pierre Bourdon, éditeur de mes livres au Québec. Son grand-père avait instauré un rituel à son chalet sur le lac Marie-Louise dans les Laurentides: «Il mettait quelques bières au frais dans le lac sous une bûche, puis nous pêchions tout l'après-midi. Après, pour nous réchauffer, il faisait un feu. Il buvait sa bière et déposait le poisson (en filets pour les enfants) sur la bûche mouillée. Il ouvrait un petit sac de sel et de poivre emporté exprès pour assaisonner le poisson. D'une poche il tirait un citron et de l'autre, un oignon; puis il les tranchait au-dessus du poisson à l'aide d'un vieux couteau de poche. Le poisson assaisonné sur sa bûche était déposé sur le feu où la fumée et la vapeur du bois opéraient la transformation. De toutes les grillades aux fruits de mer que j'ai goûtées, rien n'arrive à égaler la truite de mon grand-père grillée sur une bûche.» Une bonne bière québécoise avec ça? **2 PORTIONS (MULTIPLIABLE AU BESOIN)**

1 truite arc-en-ciel entière d'environ 1 kg (2 lb), nettoyée, écaillée, avec la queue et la tête, sans les nageoires, ou 450 g (1 lb) de filets de truite
gros sel marin et poivre noir fraîchement moulu
1 oignon moyen, tranché finement sur la largeur
1 citron, tranché finement sur la largeur (épépiné avec une fourchette)
1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge ou beurre non salé (facultatif)

IL VOUS FAUT AUSSI

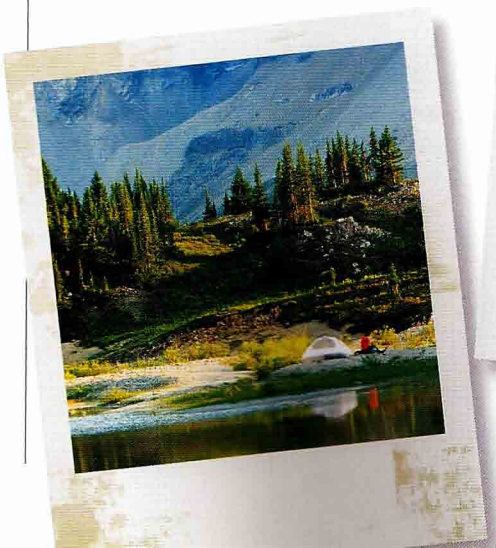
1 bûche d'érable, de chêne ou autre bois dur d'un diamètre de 8 à 10 cm (3 à 4 po) et d'une longueur de 40 à 50 cm (16 à 20 po), trempée dans un bassin d'eau froide pendant 2 h, puis égouttée à fond. Choisir une bûche droite légèrement aplatie sur un côté; on peut utiliser une bûche fendue et déposer le poisson sur le côté coupé.

PRÉPARATION PRÉALABLE

Quelques heures de trempage pour la bûche

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Idéalement, on fait un feu de bois et on le laisse brûler pour obtenir un bon lit de braises (voir la page 429 pour des indications sur

Le décor idéal: pêcher la truite dès le lever du jour afin de pouvoir la déguster avec des œufs au petit-déjeuner. Quel beau souhait!



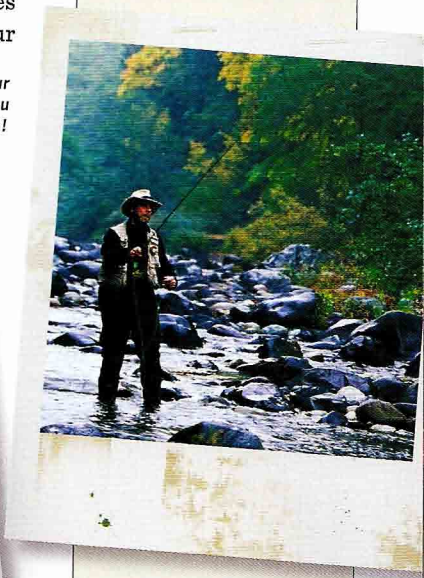
LE POINT

OÙ : Québec (Canada)

QUOI : Une truite arc-en-ciel fraîche à l'oignon et au citron, grillée sur une bûche flamboyante

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le meilleur poisson pour cette recette est une truite arc-en-ciel de 1 kg (2 lb), de préférence la prise du jour. Vous pouvez certainement utiliser des filets de truite ou un autre poisson d'eau douce et d'eaux froides comme l'omble chevalier. Pour la bûche, le choix qui s'impose au Canada est l'érable ou le chêne.



Camper et pêcher dans un coin reculé du Canada... voilà la belle vie!

les grillades sur feu de bois). Sinon, on peut utiliser un gril au charbon de bois pour griller sur la braise (voir la page 427) ou utiliser un gril au gaz pour une cuisson directe.

2 Assaisonner généreusement l'intérieur et l'extérieur de la truite avec le sel et le poivre et mettre quelques tranches d'oignon et de citron dans la cavité. Déposer la truite sur la bûche et disposer les tranches d'oignon et de citron restantes par-dessus en alternance, en les faisant se chevaucher. Si des filets de truite sont utilisés, les assaisonner de sel et de poivre des deux côtés. Mettre les filets sur la bûche et disposer les tranches d'oignon et de citron par-dessus. Assaisonner la truite de nouveau de sel et de poivre. Si désiré, arroser d'un filet d'huile d'olive ou garnir de quelques noix de beurre.

3 Mettre la bûche avec la truite sur le feu, directement sur la braise d'un gril au charbon de bois ou sur la grille chaude d'un gril au gaz. Dans ce dernier cas, fermer le couvercle. Cuire 30 à 50 min pour une truite entière, 15 à 20 min pour des filets, jusqu'à ce que le poisson soit doré et grésillant. Si le poisson est gros, il faudra peut-être le retourner avec une spatule à long manche pour le cuire des deux côtés.

Pour tester la cuisson d'un poisson entier, insérer un couteau d'office dans la partie la plus charnue au-dessus de la colonne vertébrale. Le poisson est cuit lorsque la chair se détache franchement de l'arête. Les filets sont cuits s'ils se défont en flocons fermes lorsqu'on appuie avec le doigt.

Barramundi aux herbes grillé dans de l'écorce de niaouli

LE POINT

OÙ : Les Territoires du Nord-Ouest australiens

QUOI : Le poisson le plus prisé d'Australie, farci d'herbes sauvages, enveloppé dans l'écorce d'un arbre indigène et noirci sur le gril

COMMENT : Cuisson directe

Les aborigènes d'Australie savourent le barramundi aux herbes grillé en papillote depuis des milliers d'années. L'écorce utilisée brûle pendant la cuisson du poisson, ce qui confère à ce dernier un incroyable goût d'herbes fumées. **4 PORTIONS**

2 barramundis entiers, ou autre poisson tel que la truite, d'environ 1 kg (2 lb) chacun, nettoyés, écaillés, avec la tête et la queue, sans les nageoires, ou 4 filets de poisson tel que le saumon de 180 à 240 g (6 à 8 oz) chacun
gros sel (cacher ou sel marin, facultatif)
30 g (1 tasse) de fines herbes fraîches mélangées telles que myrte citronnée, verveine odorante, basilic, aneth et estragon

IL VOUS FAUT AUSSI

4 feuilles carrées d'écorce de niaouli de 40 cm (16 po), ou 12 feuilles de cèdre pour le gril trempées dans l'eau fraîche pendant 10 min puis égouttées ; de la corde de cuisine

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais le poisson peut être farci et enveloppé plusieurs heures avant d'être grillé

1 Si des filets de poisson sont utilisés, faire une entaille profonde sur un côté. Si du sel est utilisé (les aborigènes n'en utilisent pas), assaisonner généreusement le poisson entier ou les filets à l'intérieur et à l'extérieur. Farcir les cavités du poisson entier ou l'entaille des filets avec les fines herbes et disposer quelques herbes autour. Envelopper chaque poisson ou filet dans l'écorce ou la feuille de cèdre en l'attachant fermement avec la corde. On peut farcir et envelopper le poisson plu-

TRUITE CANADIENNE GRILLÉE SUR UNE BÛCHE | page 349

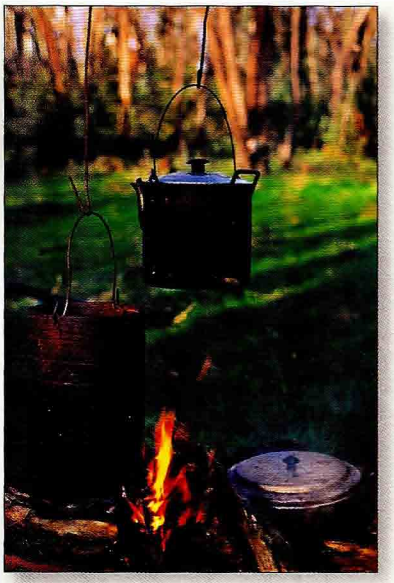
PLANÈTE BARBECUE

Australie : l'union de la viande et du feu au Pays d'Oz

Selon le magazine *Jetstar*, 97 pour 100 des ménages australiens possèdent un barbecue, 85 pour 100 disent préférer faire la cuisine au grand air, et 50 pour 100 affirment que les arômes de grillade sont leurs parfums favoris de l'été.

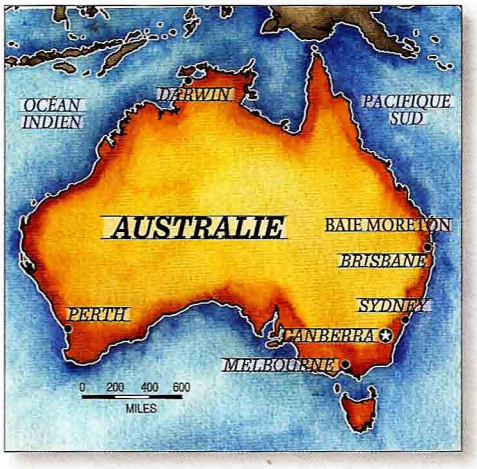
Saucisses grillées (*snags*) mises à part, le gril n'obéit ici à aucune coutume, on ne trouve en Australie aucune préparation typiquement nationale et, pour tout dire, aucune technique spécifique de cuisson. Ce qui fait la particularité du barbecue australien est la qualité de sa matière première : son agneau mondialement reconnu ; son bœuf vendu jusqu'en Asie ; d'exceptionnels fruits de mer tels que la cigale de la baie Moreton et le barramundi (un poisson gris-vert à la chair tendre), et des légumes biologiques de premier ordre.

Dans la cambrousse règne une cuisson primitive : les aborigènes enveloppent le barramundi dans de l'écorce de niaouli et le font cuire directement sur la braise (recette page 350), tandis que fermiers et ouvriers font griller des côtelettes d'agneau sur une pelle (encadré page 228), ou du poulet dans des paniers en métal au-dessus d'une flamme vive. L'Australie ne fait que commencer à développer son style de barbecue, mais elle s'y est mise avec passion.



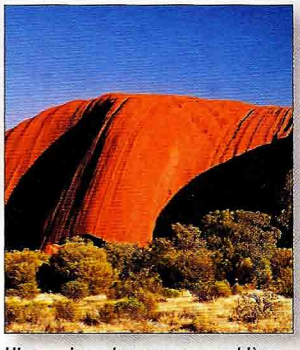
Un gril dans la cambrousse. L'union de la viande et du feu.

Ça grésille aux antipodes



Des ingrédients exceptionnels, une grande diversité ethnique et une obsession nationale pour le barbecue ; voilà le secret qui fait du barbecue australien un des plus pétillants au monde.

Chez les éleveurs de bétail de la cambrousse, la cuisson sur feu de camp est un art.



Uluru — le rocher rouge —, emblème de l'Australie et arrière-plan de maints barbecues au Pays d'Oz.

Le gril australien, dit «barbie», est la plupart du temps une simple plaque à frire alimentée au gaz.

LE GRIL : Essentiellement, c'est une surface de cuisson pleine, alimentée au gaz, pas tant un barbecue qu'une plaque à frire.

LE COMBUSTIBLE : Le propane. Les adeptes du charbon de bois sont minoritaires, mais leur nombre augmente. L'Australie fabrique un charbon de bois de longue durée (cinq heures pour le contenu d'une seule cheminée d'allumage), le Heat Beads.

LES ASSAISONNEMENTS : Romarin, ail, huile de sésame, gingembre, sans parler de l'huile d'olive et du vin du pays.

LES INCONTOURNABLES : L'agneau sur la pelle (recette page 227).

Le poulet asiatique grillé sur une canette de bière.

Les saucisses (*snags*).

Le barramundi en écorce de niaouli (recette page 350).

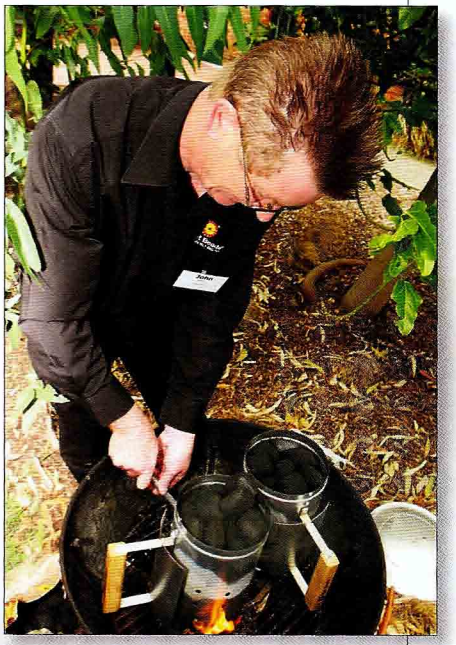
Les crevettes sur le gril (recette page 360).

LES CONDIMENTS : La sauce barbecue rouge sucrée et des emprunts tels que la sauce à l'ail grecque (*skordalia*), la sauce teriyaki et la sauce piquante indonésienne (*sambal*).

LES RESTAURANTS RECOMMANDÉS : Les grilladeries dédiées sont rares. Mais quelques restaurants ont aussi un gril. Ne ratez pas le Rockpool de Melbourne pour son gigantesque gril central. À Sydney, le Wildfire. Et dans la banlieue, le Coogee Bay Hotel Beer Garden, où le client achète sa viande et la fait griller lui-même.

LA BOISSON : La bière Redoak, Murray's ou Oxford. Le reisling ou le shiraz de Clare Valley et de Barossa Valley.

LA CURIOSITÉ : Les brochettes de kangourou.



Le charbon de bois australien de longue durée permet jusqu'à cinq heures de cuisson sans réapprovisionnement.

LE POINT

LES FAITS : Les Australiens utilisent quelques ingrédients introuvables en Amérique du Nord. Heureusement, vous trouverez facilement des substituts dans chaque cas. Le barramundi est un poisson argenté avec une texture fondante et une saveur de beurre incroyablement riche. L'alose de la côte Est ou la limande à queue jaune de la côte Ouest conviennent très bien comme substituts et le saumon est aussi excellent. L'écorce de niaouli est mince comme du papier et est utilisée dans la brousse australienne pour envelopper et griller les aliments, un peu comme les feuilles de bananier dans le Yucatán.

Il n'y a pas d'équivalent pour la myrte citronnée et autres herbes aborigènes mais toute combinaison de mélisse, de basilic et d'aneth s'en rapprochera.

sieurs heures à l'avance, le recouvrir et le réfrigérer.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. On peut aussi griller le poisson directement sur la braise. Racler les charbons allumés en une couche.

3 Disposer les papillotes sur les charbons ardents ou sur la grille chaude et griller 8 à 10 min par côté pour le poisson entier, 4 à 6 min par côté pour les filets, jusqu'à ce que l'écorce soit calcinée à l'extérieur et que le poisson soit cuit à l'intérieur. Pour tester la cuisson du poisson entier, insérer une mince brochette en métal dans le côté d'une papillote pendant 15 sec ; si la brochette est très chaude au toucher lorsqu'on la retire, le poisson est cuit.

4. Transférer le poisson grillé sur un plateau ou dans des assiettes et servir enveloppé dans sa papillote. Pour une authenticité complète, on le mange avec les doigts.

PRÉPARATION DU BARRAMUNDI EN PAPILLOTE DE NIAOULI

1. *Sur une feuille d'écorce de niaouli, répartir des feuilles de myrte citronnée sur une surface légèrement plus grande que le poisson. (En Amérique du Nord, on peut remplacer par de la verveine citronnelle et des feuilles d'écorce de cèdre.)*

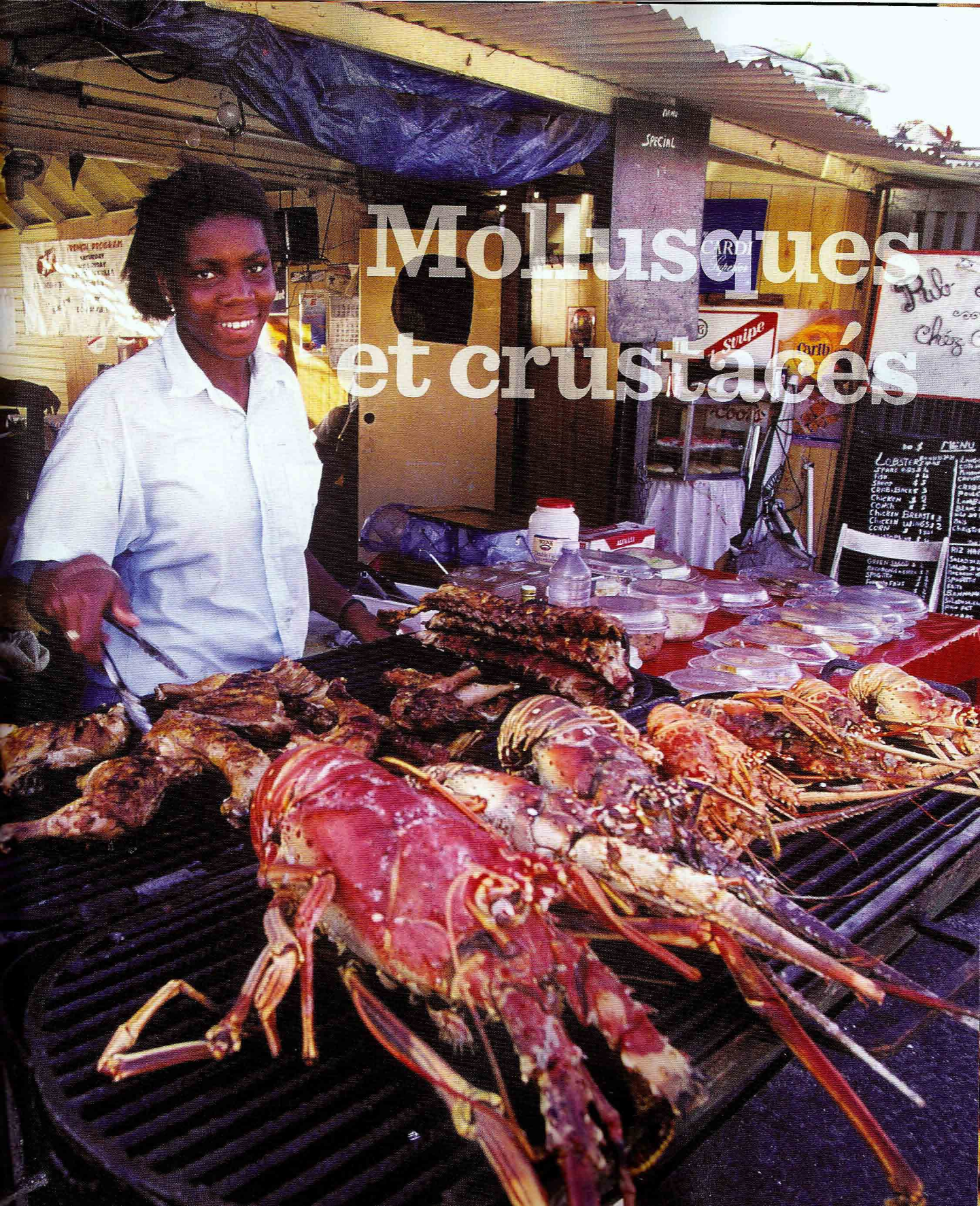
2. *Farcir le barramundi avec le mélange de fines herbes.*

3. *Ramener les côtés de l'écorce sur le poisson.*

4. *La papillote est prête à cuire.*

5. *Faire griller le barramundi jusqu'à ce que l'écorce carbonise.*

6. *Pour servir, ouvrir la papillote. À noter: l'écorce de niaouli a transmis ses couleurs et ses saveurs au poisson.*



Mollusques et crustacés

En Floride, d'où je viens, certaines des collines les plus hautes sont des monticules de coquillages qui remontent aux Indiens Calusa, avant l'arrivée des Espagnols. Bien avant que les grands gastronomes ne lancent la mode du homard et des huîtres grillées, la cuisson des crustacés et des mollusques sur le feu était déjà vieille comme le monde sur six continents.

Les Mexicains servent la langouste grillée avec du *mojo de ajo*, une sauce à l'ail. En Thaïlande, on mange des coques à la lime et au piment de Cayenne. À Venise, les scampi frais grillés sont saupoudrés de chapelure. En Australie, les crevettes au barbecue sont une institution nationale. Que peut-il y avoir de plus primitif que l'éclade (moules grillées sur des aiguilles de pin) ? Que peut-il y avoir de plus moderne que les huîtres grillées au gingembre, au soya et à la confiture de bleuets (myrtilles) du maître grilleur belge Peter De Clercq ? La vérité qui motive tous ces adeptes est simple : rien ne fait mieux ressortir la merveilleuse saveur à la fois sucrée et saumâtre des crustacés et des mollusques qu'un séjour audacieux sur le feu et dans la fumée. Sortez vos couteaux à huîtres et vos pinces à homard. La fête va commencer.

Crevettes piri-piri

LE POINT

OÙ : Mozambique, Angola et Afrique du Sud

QUOI : Des crevettes géantes glacées d'une sauce piquante de piments rouges africains

COMMENT : Cuisson directe

Lorsque les explorateurs portugais arrivèrent en Amérique du Sud au 16e siècle, ils découvrirent un minuscule piment rouge très piquant appelé localement le *piri-piri*. Son attrait fut tel qu'au bout de quelques décennies à peine, le piri-piri était cultivé et cuisiné dans toutes les colonies portugaises du Brésil à la Mozambique, de l'Afrique du Sud à l'Inde, en Malaisie et à Macao. Les recettes de ce plat varient d'un pays à l'autre mais toutes utilisent des piments ou une sauce *piri-piri*, du citron jaune ou vert et de l'huile ou du beurre. Peu importe la combinaison, c'est sûrement la meilleure façon de griller des crevettes. **4 PORTIONS**

6 c. à soupe (¾ d'un bâton) de beurre salé
3 piments piri-piri ou autre piment fort, épépinés et émincés (pour relever le goût, incorporer les graines)
2 gousses d'ail, émincées
1 c. à soupe de gingembre frais, pelé et émincé
75 ml (⅓ tasse) de jus de citron frais
3 à 6 c. à soupe de sauce piri-piri ou sauce piquante telle que tabasco
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
4 crevettes géantes avec carapace et tête de 240 g à 285 g (8 à 10 oz) chacune, ou 680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb) de crevettes étêtées avec carapace

PRÉPARATION PRÉALABLE
30 min à 1 h pour mariner les crevettes

1 Faire fondre le beurre dans une poêle non réactive à feu vif. Ajouter les piments, l'ail et le gingembre et cuire environ 3 min jusqu'à

CREVETTES PIRI-PIRI

LE POINT

LES FAITS : Le piri-piri est un petit piment rouge vif ou une sauce vinaigrée extra-piquante à base du même piment. Vous en trouverez dans les marchés brésiliens et africains mais on peut le remplacer par des piments rouges thaïs, des piments de Cayenne ou des piments serrano, et la sauce par une sauce épicée comme la tabasco ou la Crystal. Pour ce qui est des crevettes, plus c'est gros, mieux c'est. Je préfère les géantes de 250 g (½ lb) qui ont presque la taille d'un homard, de préférence avec la tête pour rehausser la saveur et créer un effet spectaculaire. Si vous choisissez des crevettes plus petites, essayez de les griller dans leur carapace. C'est comme ça qu'on les prépare en Afrique et le goût n'en est que meilleur.

ce qu'ils commencent à dorer. Ajouter immédiatement le jus de citron et la sauce piri-piri et laisser mijoter environ 2 min jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse et savoureuse. Assaisonner de sel et de poivre au goût ; la marinade doit être très assaisonnée. Laisser refroidir à température ambiante.

2 Entre-temps, couper chaque crevette en deux sur la longueur et retirer la veine sur la longueur de la queue à l'aide d'une brochette de bambou ou la dent d'une fourchette. Disposer les crevettes, le côté coupé vers le haut, dans un plat de cuisson non réactif juste assez grand pour les contenir. Verser la moitié de la marinade au piri-piri par-dessus et l'étendre sur les crevettes. Réserver la marinade restante pour badigeonner et comme sauce. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur 30 min à 1 h.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4 Porter la marinade réservée à ébullition, puis la retirer du feu.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter les crevettes et jeter la marinade. Disposer sur la grille chaude, le côté coupé vers le bas. Griller 2 à 3 min sur le côté coupé jusqu'à ce qu'elles soient dorées. (Compter environ 2 min par côté pour les petites crevettes.) Tourner les crevettes, verser un peu de marinade bouillie par-dessus et continuer la cuisson 3 à 5 min de plus jusqu'à ce qu'elles soient cuites à l'intérieur (elles sont alors fermes au toucher). Ne pas trop cuire. Transférer les crevettes grillées sur un plateau ou dans des assiettes. Verser la marinade restante par-dessus et servir immédiatement.

Décorticage et déveinage des crevettes

Les crevettes décortiquées et déveinées sont disponibles partout, mais si vous avez la chance de trouver des crevettes absolument fraîches, vous devrez réaliser cette opération vous-même. Voici ce qu'il faut faire.

Pour décortiquer une crevette, tirer les pattes et enlever la carapace ; c'est aussi facile que de peler une tangerine.

Pour déveiner une crevette, il existe plusieurs méthodes.

▶ Insérer une dent de fourchette (ou une brochette en bambou) au milieu du dos de la crevette à une profondeur d'environ 6 mm (1/4 po), tirer doucement et la veine suivra. La veine n'est pas toujours visible, et celle des crevettes qui ont été congelées se brisera. Dans ce cas, il faut opter pour une des techniques ci-dessous.

▶ Insérer la pointe d'un déveineur (un instrument effilé, légèrement recourbé et parfois dentelé) dans l'extrémité la plus grosse d'une crevette non décortiquée. Pousser doucement le déveineur dans la crevette : il retirera en même temps la carapace et la veine.

▶ Avec un couteau bien affûté, pratiquer une fente en V sur toute la longueur du dos de la crevette. Retirer la veine en même temps que la bande de chair.

▶ Ouvrir la crevette en papillon : entailler profondément le dessous sans séparer les deux parties. Ouvrir la crevette comme un livre et l'aplatir délicatement du plat de la lame du couteau. Retirer la veine avec la dent d'une fourchette ou une brochette.

▶ Les crevettes non décortiquées ont meilleur goût. Entailler la carapace et la crevette sur toute la longueur du dos et retirer la veine sans enlever la carapace.

ALLUME-FEU

Espagnol, savant fou et maître grilleur

VICTOR ARGUINZONIZ repousse les limites de la cuisson sur le feu et réinvente la grillade espagnole traditionnelle. Rien n'échappe aux braises de ses grils personnalisés.

AXPE, ESPAGNE

On dit de lui qu'il est un savant fou, le Ferran Adrià du barbecue. Etxebarri, son restaurant sans prétention de Axpe, au Pays basque, est un véritable lieu de pèlerinage pour les chefs les plus novateurs du monde. À voir Victor Arguinzoniz s'affairer dans une tenue décontractée, on ne croirait pas qu'il a révolutionné la grillade espagnole.

Rien n'échappe à ses grils : ni les *kokotxas* basques (gésiers de merlu), ni les *angulas* espagnoles (bébés anguilles à l'ail et au piment de Cayenne), ni le beurre (à la fumée de chêne), ni le lait cuit au four et dont il fait une époustouflante glace grillée.

Naguère homme d'affaires, Arquinzoniz est autodidacte. « Enfant, dit-il, je regardais avec émerveillement ma mère faire la cuisine sur les braises de l'âtre. Chaque feu que j'allume ravive ce souvenir. »

Sa débordante imagination culinaire ne l'empêche pas d'enraciner sa cuisine dans les saveurs basques traditionnelles : anchois grillés parfumés d'huile d'olive et de vin *txakoli*, capuccino de *setas* (champignons sauvages grillés), *chuletón* (bifteck de côte de bœuf nourri au fourrage). Comme tous les grands chefs, Arquinzoniz marie l'innovation à la simplicité.

Il va de soi qu'il n'utilise que du charbon de bois. Le fait qu'il le fabrique lui-même chaque matin avec du chêne et des bois fruitiers montre l'ampleur de son obsession.

QUI : Victor Arguinzoniz

OÙ : Pays basque, Espagne

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire de la rôtisserie la plus novatrice au monde, Etxebarri.

SPÉCIALITÉS : Nombreuses et variées. Pain grillé tartiné de beurre fumé ; *bacalao* fumé (morue salée fumée) ; *angulas a la brasa* (anguilles à la braise) ; glace fumée (recette page 418).

PROPOS :

- Le gril définit la saveur, la texture et l'arôme d'un plat. En user judicieusement.
- Cuisinez au gril chaque jour. C'est en forgeant qu'on devient forgeron.
- Nous fabriquons notre charbon de bois quotidiennement. Le charbon de moins bonne qualité ou les briquettes ont une odeur agressive qu'ils transmettent aux aliments.
- Dominez le feu ; ne laissez pas le feu vous dominer.

Crevettes sur le gril (n° 2)

LE POINT

OÙ : Melbourne (Australie)

QUOI : De grosses crevettes douces d'Australie parfumées de basilic, bardées de prosciutto, grillées et flambées au Pernod

COMMENT : Cuisson directe

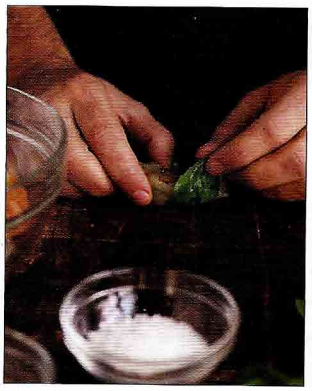
LES FAITS : Le Pernod est un apéritif à l'anis

Les Australiens sont friands de crevettes grillées mais ne s'entendent pas sur la façon traditionnelle de les préparer. Dans *La Bible du barbecue,* j'ai donné une recette de marinade à base de sésame, de soya et d'anis étoilé. En voici une autre qui s'inspire davantage du sud de la France ou du nord de l'Italie. La douceur de l'anis du Pernod et du basilic complète le goût fumé et salé des crevettes grillées et du prosciutto. Délicieux ! **4 PORTIONS**

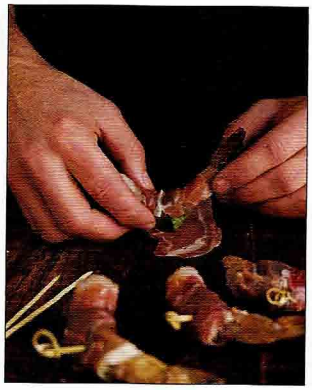
680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb) de crevettes géantes, pelées et déveinées (voir la page 358)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
1 botte de feuilles de basilic frais
180 g (6 oz) de prosciutto tranché très finement, coupé sur la longueur en lanières de 4 cm (1 ½ po)
1 à 2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge

CREVETTES SUR LE GRIL (N° 2)

PRÉPARATION DES CREVETTES SUR LE GRIL



1. *Envelopper chaque crevette décortiquée et déveinée d'une feuille de basilic.*



2. *Entourer le tout d'une mince tranche de prosciutto.*

3. *Fixer avec un cure-dent.*

Au moment de servir, flamber les crevettes avec du Pernod ou de l'absinthe.

125 ml (½ tasse) de Pernod, d'absinthe ou autre apéritif aromatisé à l'anis
quartiers de citron, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Des cure-dents en bois ou de petites brochettes de bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais les crevettes peuvent être bardées plusieurs heures avant de les griller.

1 Assaisonner les crevettes de sel et de poivre des deux côtés. Envelopper une feuille de basilic autour de chaque crevette, puis l'envelopper d'une lanière de prosciutto. Fixer le prosciutto avec un cure-dent. Arroser les crevettes des deux côtés d'huile d'olive pour les enduire légèrement d'huile ou les badigeonner d'huile avec un pinceau.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les crevettes dans la même direction sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté jusqu'à ce que le prosciutto soit grésillant et croustillant et que les crevettes soient tout juste cuites ; ne pas trop cuire. Transférer les crevettes grillées sur un plateau ou dans des assiettes.

4 Verser le Pernod dans une petite casserole et déposer celle-ci sur le gril ; chauffer à température corporelle mais ne pas laisser bouillir. Retirer du feu et allumer le Pernod avec une longue allumette dans un endroit loin des matières inflammables et des personnes. Verser très soigneusement le Pernod en flammes sur les crevettes et servir immédiatement avec les quartiers de citron.

Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail

{ LANGOSTA CON MOJO DE AJO }

LE POINT

OÙ : Mexique

QUOI : Un homard arrosé de beurre et de sauce Worcestershire et servi avec une sauce mexicaine à l'ail frit

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Pour la plupart des Nord-Américains, le homard est un *Homarus americanus* (homard américain) identifiable à ses grosses pinces charnues. Mais ailleurs sur la piste des grillades, le homard le plus couramment grillé appartient à la famille des langoustes (*Palinuridae*) qui sont dépourvues de pinces. C'est ce crustacé qu'on utilise pour préparer ce plat traditionnel. Ce que vous perdez en pinces, vous le gagnez en queue. De plus, la chair de la langouste est plus ferme et plus sèche que le homard américain et résiste bien à la chaleur du gril.

J'ai goûté à ce plat pour la première fois dans une petite gargote de bord de mer à Isla Mujeres au Mexique. Le chef marcha sur le quai et plongea sa main dans l'eau pour retirer un homard de sa cage qu'il coupa en deux avec son couteau de chef. La glace était à base de « sauce anglaise » – sauce Worcestershire – et il remplaça la salsa mexicaine par une sauce à l'ail. Voilà les ingrédients d'une grillade de fruits de mer mexicaine réussie pour les gens qui préfèrent une saveur robuste sans le piquant des piments. **4 PORTIONS**

3 c. à soupe de beurre salé
2 c. à soupe de sauce Worcestershire
2 c. à soupe de jus de citron vert frais, et un peu plus au goût
75 ml (1/3 tasse) d'huile d'olive extra-vierge ou huile végétale
3 gousses d'ail, tranchées ou hachées finement
3 c. à soupe d'oignon émincé
10 g (1/3 tasse) de persil plat frais ou coriandre fraîche, haché finement, ou un mélange des deux
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
4 homards vivants d'environ 680 g (1 ½ lb) chacun, ou 4 langoustes vivantes d'environ 450 g (1 lb) chacune

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, à moins de pocher les homards ou langoustes au préalable, mais la sauce à l'ail peut être préparée à l'avance

1 Faire fondre le beurre dans une petite casserole non réactive à feu vif. Ajouter la sauce Worcestershire et 1 c. à soupe de jus de citron vert et laisser bouillir environ 2 min jusqu'à consistance sirupeuse. Réserver.

2 Chauffer l'huile d'olive dans une casserole non réactive à feu moyen. Ajouter l'ail, l'oignon et le persil, la coriandre ou les deux et cuire 2 à 3 min jusqu'à ce que les ingrédients soient légèrement dorés. Ajouter 60 ml (1/4 tasse) d'eau et la c. à soupe de jus de citron vert restant et laisser bouillir environ 2 min jusqu'à ce que la sauce soit sirupeuse et savoureuse. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au goût et du jus de citron vert au besoin. La glace et la sauce à l'ail peuvent être préparées jusqu'à 2 h à l'avance.

3 Si on désire pocher les homards ou langoustes au préalable, verser de l'eau à hauteur de 8 cm (3 po) dans une très grande marmite et porter à ébullition à feu vif. Ajouter les homards ou langoustes et cuire environ 3 min à couvert. Égoutter dans une passoire, rincer à l'eau froide pour les refroidir, puis les égoutter de nouveau.

4 Pour préparer la cuisson, prendre un homard ou une langouste, que l'on tient en place avec un linge épais, et le mettre sur une planche à découper rainurée ou une plaque à pâtisserie à rebords pour recueillir les jus. Si les homards ou langoustes n'ont pas

été pochés, insérer un gros couteau de chef épais derrière la tête entre les yeux pour les achever instantanément. Si des homards américains sont utilisés, retrancher les pinces et réserver. Retirer le sac à gravier gris de la tête et le boyau intestinal qui court le long de la queue. On peut laisser ou jeter le tomalli vert et le corail bleu-noir (dans le cas d'une femelle). Bien entendu, je les laisserais. Verser les jus dans un bol pour arroser les homards ou langoustes pendant la cuisson. Répéter avec les autres homards.

5 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner le côté coupé des homards ou langoustes avec un tiers de la glace et les assaisonner de sel et de poivre. Disposer les pinces de homard sur la grille chaude et griller 3 à 4 min par côté si crues, 2 à 3 min par côté si pochées, jusqu'à ce qu'elles soient orange et qu'elles commencent à dorer. Déplacer les pinces vers une zone moins chaude du gril pour les garder au chaud. Disposer les moitiés de homard ou de langouste, le côté coupé vers le bas, sur la grille chaude en diagonale sur les barreaux. Griller les homards ou langoustes environ 4 min si crus, environ 3 min si pochés, en les tournant d'un quart de tour après 2 min pour créer des marques de grillade quadrillées, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

7 Retourner les homards ou langoustes et verser les jus recueillis par-dessus. Continuer la cuisson 3 à 6 min de plus si crus, 2 à 5 min de plus si pochés, dépendant de la taille des crustacés, jusqu'à ce que la chair soit cuite à l'in-

HOMARD AMÉRICAIN OU LANGOUSTE GRILLÉ, SAUCE À L'AIL

térieur. La chair est cuite lorsqu'elle est ferme et blanche ; ne pas trop cuire. Arroser les crustacés avec la glace restante pendant la cuisson.

8 Transférer les homards ou langoustes grillés sur un plateau ou dans des assiettes. Verser un peu de sauce à l'ail sur chaque homard ou langouste et servir avec le restant de la sauce en accompagnement.

VARIANTE

Crevettes ou poissons grillés, sauce à l'ail : La glace et la sauce à l'ail conviennent également aux crevettes et aux poissons. Vous pouvez enfiler 680 g (1 ½ lb) de crevettes décortiquées sur des brochettes et les griller avec la glace. Vous pouvez aussi griller 680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb) de darnes ou filets de poisson avec la glace. Servez la sauce à l'ail en accompagnement.

Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits

LE POINT

OÙ : Belgique

QUOI : Des huîtres grillées dans leur coquille ouverte, garnies d'un mélange sucré-salé de gingembre, de confiture de petits fruits et de sauce soya

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : L'huître de choix est la fine de claire, une grosse huître creuse juteuse cultivée en France. Toute huître fraîche convient mais la coquille creuse permet de recueillir la garniture. Pour la confiture, j'ai eu d'excellents résultats avec les bleuets, les mûres de Boysen et les groseilles rouges à grappes.

Voici une combinaison de saveurs qui ne remonte pas à l'antiquité romaine, à l'époque où les Romains ont conquis les tribus germano-celtes à l'origine de la Belgique, mais qui est tout à fait merveilleuse : la confiture de petits fruits et le mirin (un vin de riz doux) font un appétissant contraste avec la saumure et le piquant des huîtres et de la sauce soya. **12 HUÎTRES ; 2 À 3 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE, 1 À 2 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL LÉGER**

12 grosses huîtres dans la coquille
environ 2 c. à soupe de gingembre frais pelé et émincé
environ 2 c. à soupe de sauce soya
environ 2 c. à soupe de mirin (vin de riz doux), de saké ou de cream sherry
environ 2 c. à soupe de vinaigre de riz assaisonné

IL VOUS FAUT AUSSI

Un couteau à huîtres pour écailler les huîtres ; un support à crustacés pour le gril (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Écailler les huîtres et jeter la coquille supérieure. Prendre soin de ne pas renverser les jus. Disposer les huîtres sur un support à crustacés.

3 Déposer une petite cuillerée (¼ à ½ c. à café ou ¼ à ½ c. à thé) de confiture dans chaque huître. Ajouter une petite cuillerée de gingembre haché, suivie de quelques gouttes de sauce soya, de mirin et de vinaigre de riz.

4 Disposer les huîtres sur la grille chaude dans le support à crustacés et griller 3 à 6 min jusqu'à ce que les jus bouillonnent et que les huîtres soient tout juste cuites. Servir immédiatement dans l'écaille.

HUÎTRES GRILLÉES, SAUCE AU GINGEMBRE, AU SOYA ET AUX PETITS FRUITS

Éclade de moules

LE POINT

OÙ : La région des Charentes sur la côte Ouest de France, en particulier l'île de Ré

QUOI : Des moules fumées sur un lit d'aiguilles de pin séchées, tout simplement un des deux ou trois meilleurs mets que j'ai dégusté sur la planète Barbecue

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Il faut un combustible particulier pour griller ces moules : des aiguilles de pin séchées. Il n'y a pas de substitut qui vaille mais elles se conservent bien ; faites une cueillette lors de votre prochaine randonnée dans les bois (on peut en trouver parfois dans les pépinières). Conservez-les dans un sous-sol loin de la chaleur et de la lumière.

Il vous faut aussi une poêle percée. Vous pouvez en faire une en perçant des trous dans un plat d'aluminium de 23 x 33 cm (9 x 13 po).

Voici un plat remarquable que j'ai découvert après un voyage de cinq heures en voiture sur l'île de Ré, en Charentes. Il s'agit d'une éclade, un nom tiré du verbe éclore, qui fait référence à un plat de moules fraîches, grillées sur un lit d'aiguilles de pin. La chaleur ouvre les moules pendant que la fumée des aiguilles parfume les crustacés d'une manière exquise.

Vous les mangerez avec vos doigts en utilisant une coquille vide pour retirer les bivalves de leur coquille. Qualifier cette combinaison de sel marin et de fumée de pin de sublime serait trop peu dire et arroser ce mets d'un vin autre qu'un muscadet bien vif et bien sec serait un crime.

Utilisez les moules les plus fraîches possible. Ce n'est pas un hasard si ce plat vient de la région des Charentes, le centre de la culture des moules en France depuis 700 ans. **4 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE ; 2 PORTIONS EN PLAT PRINCIPAL**

1,4 kg (3 lb) de moules dans leur coquille (45 à 60 moules)
1 c. à soupe de vinaigre de framboise (facultatif)
beurre fondu (facultatif), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

8 tasses d'aiguilles de pin séchées et deux plats d'aluminium de 22 x 33 cm (9 x 13 po)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune

1 Brosser les moules à fond avec une brosse à l'eau courante froide, en jetant les coquilles fendues et celles qui ne se referment pas lorsqu'on les tape. À l'aide d'une pince à becs pointus, retirer et jeter les filaments noirs sur les charnières. Percer des trous au fond des plats d'aluminium avec un tournevis ou la pointe d'un couteau, puis tourner pour faire un trou de 1,3 cm (½ po). Espacer les trous d'environ 5 cm (2 po).

2 Remplir le plat perforé d'aiguilles de pin de façon pêle-mêle sans trop tasser. Disposer les moules par-dessus.

Quand les aiguilles flambent, éteindre le feu en recouvrant le tout d'une seconde lèchefrite.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Idéalement, on cuit sur un feu de bois. Le charbon de bois est le deuxième choix mais on peut aussi utiliser un gril au gaz.

4 Lorsque le gril est prêt, mettre le plat avec les moules sur la grille chaude. Les aiguilles de pin vont commencer à fumer et prendront feu après quelques minutes. Utiliser un briquet pour allumer les aiguilles au besoin. Dès que les aiguilles ont pris feu, mettre le deuxième plat à l'envers par-dessus les moules.

5 Vérifier les moules après quelques minutes et arroser de vinaigre de framboise, si désiré, dès que les coquilles commencent à ouvrir. Couvrir de nouveau et griller 5 à 8 min au total jusqu'à ce que toutes les coquilles soient ouvertes et que les bivalves soient cuits. Le vinaigre est facultatif.

6 Transférer le plat fumant avec les moules sur un plateau à l'épreuve de la chaleur et servir les moules immédiatement, en jetant toutes celles qui n'ont pas ouvert. On les mange dans le plat avec les doigts. On peut les tremper dans du beurre fondu, si désiré.

VARIANTE

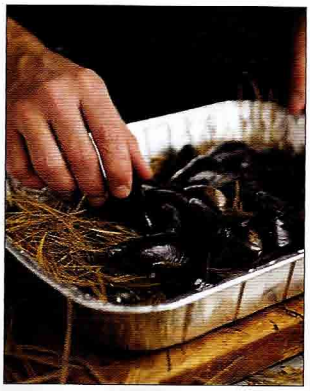
On peut utiliser des vanets ou des crépidules pour préparer les éclades.

NOTE : Si vous ne trouvez pas d'aiguilles de pin, vous pouvez griller les moules sur un lit de foin. Pour une autre variante pas tout à fait authentique, disposez les moules sur des planches de cèdre trempées et grillez-les à chaleur indirecte avec un maximum de chaleur. Le temps de cuisson sera de 10 à 15 minutes.

GRILLAGE DES MOULES SUR UN LIT D'AIGUILLES DE PIN

1. *Avec un vieux couteau à huîtres ou un tournevis, percer des trous de 1,3 cm (½ po) dans le fond d'une lèchefrite en aluminium.*

2. *Remplir la lèchefrite d'aiguilles de pin séchées, sans les tasser.*



3. *Déposer les moules sur les aiguilles de pin. Ne pas surcharger la lèchefrite.*

4. *Placer la lèchefrite au-dessus des braises incandescentes et faire griller jusqu'à ce que les aiguilles s'enflamment.*

PLANÈTE BARBECUE

Thaïlande : la grillade nomade

Minuit à Bangkok. La chaleur torride s'est estompée avec le coucher du soleil, remplacée par le rougeoiement de milliers de barbecues : cantines nomades, halles désignées (*Hawker Centres*), restaurants de plein air. On mange dehors depuis toujours en Thaïlande. Nulle part ailleurs cette tradition est-elle plus apparente que dans les myriades de gargotes spécialisées dans le *yaang*, la grillade.

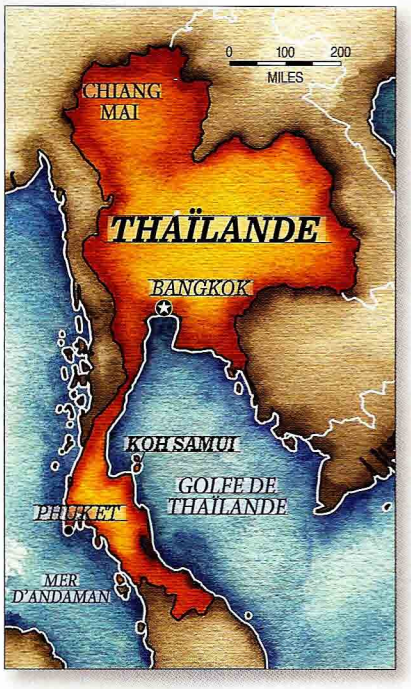
Dans Sukhumvit Road, une grande artère de Bangkok, une suite interminable d'étals de grillardins offrent de tout : satés, poisson-serpent en croûte de sel, bouchées de saucisse, galettes de riz rôties à la flamme et servies avec une trempette torride, bananes grillées. Plus loin, on trouve toutes sortes de crustacés et l'emblématique sauce de poisson fermenté, ou du poulet au tournebroche mariné à l'ail, servi avec la *som tam* (salade de papaye verte).

Il y a trois types de cuisson au gril en Thaïlande : la cuisson *yaang*, lente, à température moyenne ; la cuisson *ping*, rapide, sur charbon de bois ; et la cuisson *pao* (littéralement, « carbonisation »), rapide, sur une flamme vive. Le barbecue thaïlandais emprunte et s'approprie en les transformant les saveurs des pays voisins — ail, sel, pâte de coriandre du Laos ; citronnelle et lait de coco de la Malaisie ;

Vendeur ambulant d'œufs grillés, les kai ping.

L'âme de la grillade du Sud-Est asiatique

Des hautes terres de Chiang Mai et de Chiang Rai aux rives du golfe de Thaïlande et de la mer d'Andaman, la Thaïlande offre à ses maîtres grilleurs un extraordinaire choix de viandes, de fruits de mer, de légumes et d'épices.



Le centre de villégiature d'Amanpuri, à Phuket, en Thaïlande : eau, palmiers, lignes gracieuses de ses pavillons traditionnels thaïs.

Bouddhisme et barbecue : un des nombreux paradoxes thaïlandais.

maïs grillé à la mode du Cambodge ; *gai ping* ou *moo ping* indonésiens (satés de poulet ou de porc). C'est une des cuisines au gril les plus originales de toute l'Asie.

Crevettes géantes du golfe de Thaïlande (aussi appelé golfe du Siam).

LE GRIL : Un mini *mangal* rempli de charbons incandescents. Les grilles sont rares. On utilise des brochettes ou des paniers suspendus au-dessus des braises.

Le grillage des satés à Bangkok.

LE COMBUSTIBLE : Charbon de coques de noix de coco.

LES ASSAISONNEMENTS : Mélange de sucré et de salé (sucre de palme ; sauce de poisson fermenté (*nam pla*), de saveurs très marquées (ail, échalote, citronnelle, galanga et piment archi-fort *khi nu*).

LES INCONTOURNABLES :

Gai yaang som tam : poulet en crapaudine et salade de mangue. Version asiatique du porc/salade chou de Memphis, au Tennessee.

Yam nua yaang : salade piquante de lamelles de bœuf grillé, légumes crus et poudre de riz grillée et croustillante, vinaigrette épicée et citronnée.

Goong pao : crevette géante à la sauce piquante.

Pla yaang ma-kaam : poisson entier, sauce au tamarin.

Moo ping : satés de porc et riz collant.

Sai-krok isaan : saucisses grillées de porc et de nouilles servies avec des légumes et des herbes.

Khao tung : galettes de riz grillées et pâte de poivrons grillés.

C'est sur les trottoirs de Bangkok qu'on trouve les meilleures grillades en Thaïlande.

LES CONDIMENTS : On trouve trois sauces/trempettes de base en Thaïlande (générique : *nam jim*) : la sauce sucrée et crémeuse qui accompagne les satés ; une trempette sucrée-salée, notamment à base de tamarin ou de sauce de poisson fermenté, pour le poulet, le porc ou le bœuf ; et une trempette piquante pour le poisson et les fruits de mer.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : C'est dans la rue qu'on trouve la cuisine thaïe la plus authentique. Mais pour les meilleurs satés de porc qui soient, les gens de Bangkok ne tarissent pas d'éloges envers le grillardin nomade qui officie depuis vingt ans à l'angle de Silom Road et Convent Road.

LA BOISSON : Bière Singha ; thé ou café glacé, sucré et enrichi de lait condensé.

LA CURIOSITÉ : Les *kai ping* : œufs épicés grillés dans leur coquille.

ALLUME-FEU

Le maître rôtissier français

Le spécialiste du gril **LAURENT MERTZ** fait l'un des mets les plus spectaculaires de la planète Barbecue : l'éclade de moules.

LE BOIS-PLAGE-EN-RÉ

Laurent Mertz cuisine dans un foyer en pierre noircie de fumée qui semble remonter au Moyen Âge. Il a pourtant été construit en 1993, dans une ancienne grange de l'île de Ré, sur la côte Atlantique, qui abrite un restaurant de trente-cinq places, La Bouvette. Cette grilladerie, une anomalie en France, est aussi l'endroit où l'on peut savourer un des plats les plus spectaculaires de la planète Barbecue, l'éclade de moules (moules grillées sur un lit d'aiguilles de pin).

L'éclade – méthode traditionnelle: les moules sont placées dans une poêle à châtaignes sur un lit d'aiguilles de pin et recouvertes d'un poêlon en fer.

Laurent Mertz et sa spécialité, l'éclade.

C'est dans cette île battue par le vent que Laurent Mertz, un chef bourguignon formé dans les plus grands restaurants de France, a choisi de ressusciter une technique culinaire tombée en défaveur il y a plus d'un siècle. Chaque jour, il fait griller de la seiche blanche d'une fraîcheur inégalée, d'énormes coquilles Saint-Jacques, un moelleux saumon au beurre nantais et même du foie gras.

Son secret : le coup d'œil, l'aptitude à lire le feu, à le comprendre. « Quand on cuisine sur une cuisinière, dit-il, on commande. Quand on cuisine sur le feu, c'est lui qui décide. »

QUI : Laurent Mertz

OÙ : Île de Ré.

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire de La Bouvette (le restaurant a fait la une de la section Gastronomie du *New York Times*).

SPÉCIALITÉS : Éclade de moules, foie gras, saumon grillé au beurre nantais.

PROPOS :

- Travaillez avec un feu modéré. Cuit trop vite sur un feu trop chaud, le poisson s'assèche.
- La cuisson sur gril nécessite de la patience et de l'attention. Il faut constamment déplacer les aliments sur la grille.
- La vraie bonne saveur de la grillade, il n'y a que le bois qui puisse la donner.

Pieuvre grillée aux herbes grecques

Comme pour la plupart des grillades grecques, la pieuvre grillée met l'accent sur la fraîcheur et la simplicité : le piquant du vin rouge et de l'ail, la fumée parfumée à l'origan grec déposé directement sur la braise. Lorsque les fruits de mer sont aussi frais, vous n'avez pas besoin de les apprêter davantage. **4 PORTIONS**

POUR LA PIEUVRE ET LA MARINADE

- 680 g à 1 kg (1 ½ à 2 lb) de tentacules de pieuvres, nettoyés
- 1 petit oignon rouge, tranché finement
- 3 gousses d'ail, pelées et écrasées avec la lame d'un couteau
- 1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'origan séché ou d'origan frais haché, de préférence grec
- 1 c. à café (1 c. à thé) de flocons de piment fort ou piment d'Alep (voir la page 305), et un peu plus au goût
- ½ c. à café (½ c. à thé) de poivre noir fraîchement moulu
- 125 ml (½ tasse) d'huile d'olive extra-vierge, de préférence grecque
- 250 ml (1 tasse) de vin rouge
- *60 ml (¼ tasse) de jus de citron frais, ou 60 ml* (¼ tasse) de vinaigre de vin rouge

POUR GRILLER ET SERVIR

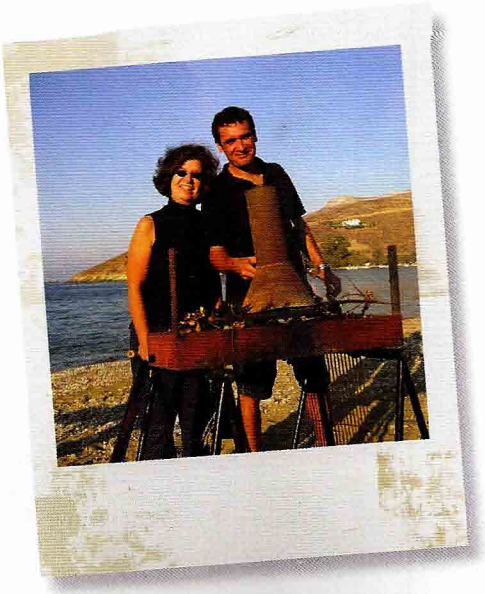
- 1 botte d'origan séché, de préférence grec, ou 1 botte d'origan frais, ou 3 c. à soupe d'origan séché
- gros sel (cacher ou sel marin)
- 1 citron, coupé en quartiers

PRÉPARATION PRÉALABLE

2 h à toute une nuit pour mariner la pieuvre

1 Rincer la pieuvre, l'éponger et la mettre dans un grand bol non réactif. Ajouter l'oignon, l'ail, l'origan, les flocons de piment fort et le poivre noir et mélanger. Ajouter l'huile d'olive et bien mélanger. Incorporer le vin et le jus de citron. Recouvrir et laisser mariner au réfrigérateur au moins 2 h ou jusqu'au lendemain ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température moyenne-élevée. Pour une cuisson complètement authentique, il faut griller sur des charbons de bois en blocs.



Aglaia Kremezi et Costal Moraitis cuisinent sur le gril près de leur maison sur l'île de Kéa, en Grèce.

LE POINT

OÙ : Grèce

QUOI : Pieuvre marinée dans du vin et des fines herbes et fumée sur des bottes d'origan séché, un plat aussi répandu en Grèce que les crevettes sur le gril en Australie.

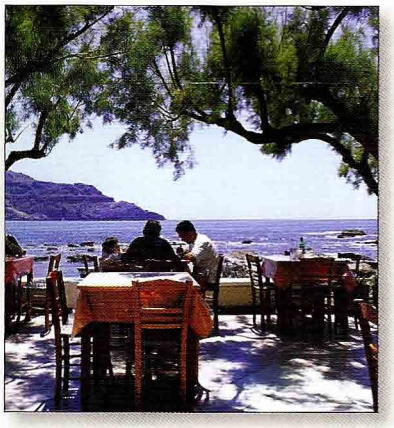
COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Vous devez être renseigné sur deux ingrédients particuliers : la pieuvre et l'origan grec. S'il y a un marché grec près de chez vous, vous trouverez les deux facilement. Sinon, vous trouverez de la pieuvre fraîche ou surgelée chez un poissonnier ou même au supermarché. La pieuvre est normalement vendue nettoyée et pochée et il *ne vous reste qu'à la faire* griller. L'origan grec a un goût de citron âcre et il vous en faut plusieurs bottes pour jeter sur le feu. Mal pris, utilisez quelques cuillerées à soupe d'origan séché mexicain ou italien ou même une botte d'origan frais (l'origan séché fume mieux que l'origan frais).

PLANÈTE BARBECUE

Grèce : où la grillade est reine depuis 3000 ans

Les Grecs font certaines des meilleures grillades au monde. Il faut dire qu'ils ont eu tout le temps de se perfectionner. Déjà, dans l'*Iliade*, Homère parle de bouvillon arrosé d'huile d'olive et de vin, assaisonné de sel et grillé dans des tranches de gras de bœuf.

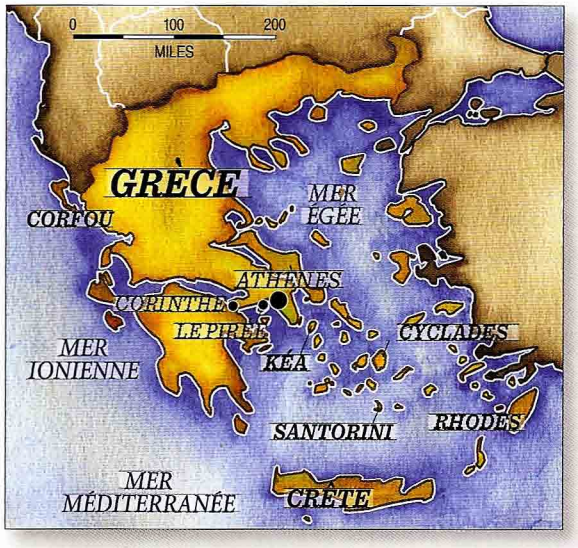


Repas de poisson grillé dans une taverna du bord de mer à Plakias, Crête.

La Grèce, avec ses 1400 îles et plus de 13 600 km de littoral, est un pays maritime. La *taverna*, qui sert des grillades de fruits de mer, est omniprésente dans les îles et les côtes habitées. Mais la Grèce est aussi un pays montagneux propice aux élevages de moutons et de chèvres. L'agneau est au menu : *païdekia* (mini-côtelettes), *souvlaki* (chiches kebabs) et le *gyros* (viande grillée au tournebroche vertical et découpée en fines lamelles). Le porc n'en est pas absent. Je salive encore à la pensée du *kandosouvle* (porc pimenté rôti sur la broche) et du porc à l'origan que j'ai dégustés dans l'île de Kéa (recette page 212).

Il existe deux modes de cuisson au gril dans la Grèce moderne : *ste karbonia*, sur charbon de bois, avec un gril sans grille appelé *psestaria*, et *ste souvla*, au tournebroche. L'un et l'autre sont à mourir de plaisir.

L'antique berceau de la grillade



Entourée d'eau et comprenant pas moins de 1400 îles, la Grèce a une tradition de la grillade qui s'inspire de la mer.

Livraison matinale de poisson dans l'île de Crête. On peut difficilement souhaiter poisson plus frais.

Restauration rapide à la grecque : gyros sur un tournebroche vertical.

Dorade grillée sur des feuilles de figuier et pieuvre aux herbes grecques (recette page 371).

LES GRILS : Il y en a de trois sortes : le *psestaria*, de type *mangal*, sans grille ; le tournebroche horizontal pour agneaux et porc entiers ; et le tournebroche vertical pour le *gyros*.

LE COMBUSTIBLE : Charbon de bois dur.

LES ASSAISONNEMENTS : La simplicité même : sel marin, origan, huile d'olive, citron, parfois fenouil, oignon et ail.

LES INCONTOURNABLES :

L'arni : Agneau. La coupe de choix est la mini-côtelette, la *païdekia*.

La brizola : bifteck.

Le gyros : cousin grec du *döner* turc et du *chawarma* moyen-oriental.

Le kandousouvle : porc épicé au tournebroche (recette page 175).

LES ÉTERNELS *SOUVLAKIS*.

Les poissons et fruits de mer : *astakos* (langouste) ; *lavraki* (bar commun) ; *oktopous* ou *chtapodi* (pieuvre) ; *sardela* (sardine) ; *tsipoura* (dorade).

LES CONDIMENTS : Huile d'olive additionnée de citron et d'origan pour le poisson et les fruits de mer. Quartiers de citron pour la viande. Yogourt grec ou *tsatziki* pour le *gyros*. Tomates et fromage féta en salade. Beaucoup de bon pain croûté, parfois grillé.

LA MANIÈRE : Avec couteau et fourchette ou avec les doigts, si possible au grand air.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Le Vlahika, une *hasapotaverna* (taverne de boucher) parmi des douzaines d'autres entre Athènes et le Pirée.

LA BOISSON : Ouzo à l'apéritif ; vin au repas.

LA CURIOSITÉ : Les *kokoretzi*, ou cervelle, cœur, foie, rate et testicules d'agneau embrochés, enveloppés dans l'intestin grêle de l'animal et rôtis sur les braises. C'est meilleur que ça en a l'air.

À Pâques : festin communautaire d'agneau au tournebroche dans une rue des environs de Delphes.

PIEUVRE GRILLÉE AUX HERBES GRECQUES | page 371

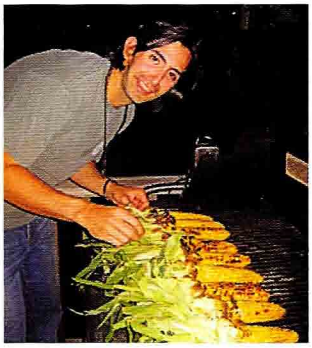
3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Égoutter la pieuvre à fond et jeter la marinade. Jeter la botte d'origan sur le feu en éparpillant les brins sur les charbons ou, dans le cas d'un gril au gaz, sur les plaques de rayonnement. Déposer immédiatement la pieuvre sur la grille chaude au-dessus de l'origan et griller 3 à 6 min par côté, en la retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée des deux côtés.

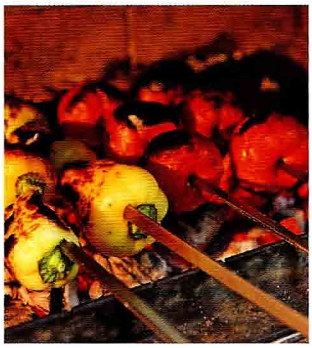
4 Transférer la pieuvre sur un plateau ou dans des assiettes. Assaisonner de sel et servir avec les quartiers de citron.

Légumes et mets végétariens

Le barbecue est si étroitement associé à l'instinct carnivore qu'il peut sembler curieux que les premiers vestiges archéologiques de cuisson au barbecue soient des légumes. Il y a quelque 800 000 ans, dans un territoire voisin de la frontière actuelle entre Israël et la Jordanie, un officiant grilleur (*Homo erectus*) a fait cuire des olives et de l'orge sur un feu de camp. Il y a plus de 10 000 ans, des chasseurs-cueilleurs de Cro-Magnon, les plus anatomiquement modernes de nos ancêtres préhistoriques, ont fait cuire sur le feu non seulement de prodigieuses quantités de gibier mais aussi des pois, des glands et des pommettes. Depuis les premiers temps du monde et la découverte de la cuisson au feu, l'homme a toujours fait griller des légumes. Aujourd'hui, on fait griller le maïs tant au Cambodge qu'en Colombie. Les Japonais sont friands de poivron *shishito* grillés avec du sel et de l'huile de sésame. Les Argentins font rôtir des aubergines à la flamme et des oignons au tournebroche. Même la pomme de terre grillée ou rôtie est au menu en Arménie, en Allemagne et en Uruguay. Ce mode de cuisson avantage tellement les légumes qu'on se demande pourquoi il n'est pas plus répandu dans notre vie quotidienne. La forte chaleur sèche les caramélise et fait ressortir leurs sucres naturels, et leur extérieur strié de belles marques est croustillant en plus d'être beau à voir.

Outre les légumes, ce chapitre comporte des recettes de mets végétariens de l'Inde, de la Malaisie, du Laos, voire une version végétarienne de la célèbre paella espagnole.





Dans le sens horaire: *Piments de Cayenne pour la préparation du piri-piri, en Azerbaïdjan. Mon gendre, Gabriel, fait griller du maïs à Martha's Vineyard. Poivrons et tomates grillés à la mode arménienne. Marchande de riz devant le temple d'Angkor Vat, au Cambodge: le riz cuit dans des tiges de bambou évidées.*

Maïs grillé au lait de coco

{ POD OENG }

On trouve du maïs grillé partout sur la planète Barbecue et je m'arrête chaque fois pour y goûter. Au Cambodge, j'ai goûté à un des meilleurs maïs grillés, fumé, arrosé de lait de coco, parfumé aux feuilles de pandanus pour accentuer la douceur naturelle du maïs. La feuille de pandanus a une saveur fraîche et parfumée qui rappelle les aiguilles de pin. **4 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Siem Reap (Cambodge)

QUOI : Maïs grillé arrosé de lait de coco épicé

COMMENT : Cuisson directe

175 ml (¾ tasse) de lait de coco non sucré
2 c. à soupe de sucre de palme ou cassonade pâle, et un peu plus au goût
1 morceau de 5 cm (2 po) de feuille de pandanus, ou 1 ou 2 feuilles de laurier
¼ c. à café (¼ c. à thé) de sel
4 épis de maïs sucré, épluchés, ou la pelure tirée jusqu'en bas puis attachée tel qu'indiqué ci-dessous

PRÉPARATION PRÉALABLE

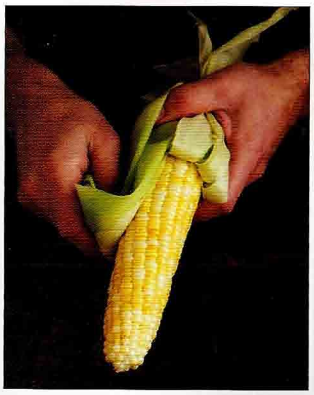
Aucune, mais on peut très certainement préparer le mélange au lait de coco plusieurs heures à l'avance

1 Mélanger le lait de coco avec le sucre de palme, la feuille de pandanus ou feuille de laurier et le sel dans une petite casserole à feu moyen et laisser mijoter 3 à 5 min jusqu'à dissolution du sucre. Rectifier la douceur en ajoutant du sucre au besoin. Retirer du feu et laisser le mélange tiédir à température ambiante.

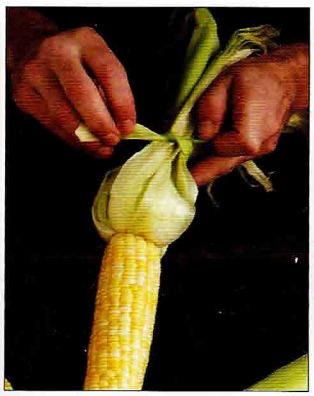
2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre le maïs sur la grille

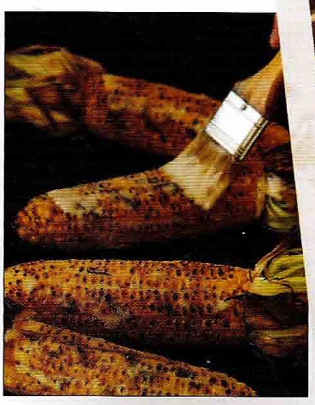
PRÉPARATION DU MAÏS À LA MODE DU CAMBODGE



1. *Rabattre les spathes sans les détacher de l'épi, un peu comme on pèle une banane.*



2. *Ficeler les spathes pour former un manche. Retirer la barbe.*



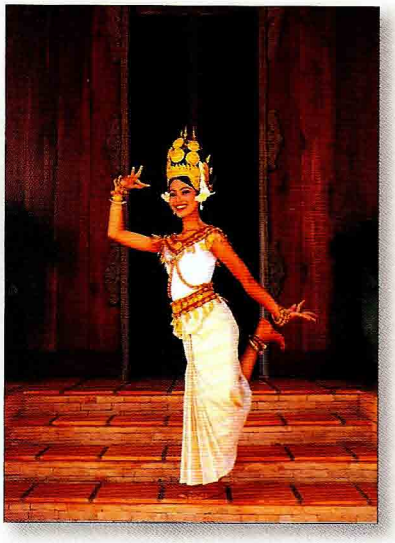
3. *Pendant la cuisson, badigeonner le maïs de lait de noix de coco aromatisé à la feuille de pandanus.*

Maïs cambodgien encore tout grésillant.

PLANÈTE BARBECUE

Cambodge : le secret le mieux gardé du barbecue dans le Sud-Est asiatique

Bayon : temple du site archéologique d'Angkor Thom à proximité de Siem Reap, construit par le roi khmer Jayavarman VII au début du XIIIe siècle. Ses bas-reliefs évoquent les victoires passées et le quotidien d'Angkor, des modes de transport aux divertissements en passant par la gastronomie. On peut y voir des braseros en argile remplis de charbons incandescents, des poissons, des volailles et des grenouilles embrochés comme on en trouve encore aujourd'hui dans les échoppes des grillardins.

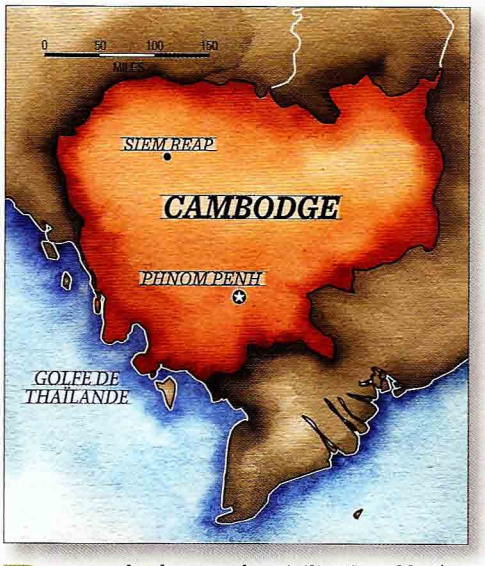


L'exquise danse traditionnelle khmère.

La cuisson sur gril du Cambodge est une des plus raffinées et des plus complexes de toute l'Asie du Sud-Est : fruits de mer et viandes enrichies par des marinades aromatiques, trempettes piquantes à base de fruits tropicaux et de pâtes de poisson fermentés, et quoi encore.

La viande grillée est un plat santé au Cambodge : un bifteck de noix d'entrecôte (bifteck de faux-filet) suffit à trois ou quatre personnes, et il est servi sur des feuilles de laitues avec un riche assortiment de légumes frais et de condiments épicés. Le repas se compose d'une association délicate de saveurs, de textures et de températures. Le poisson de lac et de rivière est aromatisé à la citronnelle, réchauffé

Une cuisine de rue raffinée



Berceau de la grande civilisation khmère qui dominait autrefois l'Asie du Sud-Est, le Cambodge pratique le même type de cuisine au feu qu'il y a 1000 ans.

Le temple Bayon de Siem Reap, où les antiques bas-reliefs montrent des scènes de cuisson au feu.

Le piment et le citron vert : deux aromates essentiels du barbecue cambodgien.

avec du piment fort, et grillé dans des feuilles de bananier. C'est au Cambodge qu'on trouve le meilleur maïs grillé de la planète Barbecue, arrosé de lait de coco et parfumé à la feuille de pandanus.

Le barbecue cambodgien est exemplaire de la grillade nomade. C'est une cuisine de braseros portables, et les grillardins ambulants officient sous les yeux du client, dans la rue ou au bord de la route. Mais dans les restaurants huppés du pays on retrouve exactement la même délicatesse, la même élégance de saveurs. Peu connue hors du Sud-Est asiatique, cette cuisine vaut certainement le détour.

Papillotes de feuilles de bananier au marché central de Siem Reap.

LE GRIL : Un brasero en argile, dépourvu de grille, qui ressemble à un gros pot de fleur. On utilise des brochettes de bambou ou des paniers posés au-dessus des braises.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel.

LES ASSAISONNEMENTS : Comme dans la plupart des pays du Sud-Est asiatique, la citronnelle, l'ail, le gingembre, le galanga, le piment fort, le poivre, le sucre, la sauce et la pâte de poisson fermenté sont rois.

LES INCONTOURNABLES :

Chaoeng chumny chrouk oeng : petites côtes levées de dos à l'ail, au gingembre et au miel (recette page 200).

Mann oeng k'tem sor, marech : poulet grillé.

Pod oeng : maïs grillé au lait de coco (recette page 377).

LES CONDIMENTS : On sert toujours la viande avec une trempette très simple de type vietnamien (sel, poivre, citron vert), ou une trempette à l'ail, sucrée-salée, inspirée de la cuisine thaïlandaise. Et, bien sûr, les sauces à base de poisson fermenté qui risquent de rebuter ceux qui ne sont pas Cambodgiens.

LA MANIÈRE : Avec des baguettes ou avec les doigts, mais au milieu de la foule.

LA CURIOSITÉ : Les œufs battus, agrémentés de sauce de poisson fermenté, de sucre et de poivre, versés dans leur coquille évidée qu'on enfile sur des brochettes et que l'on fait griller.

La cuisine nomade par excellence, sur une plage du Cambodge.

LE POINT

LES FAITS : Ce plat est simple à préparer mais il faut dénicher quelques ingrédients. Le lait de coco, la crème épaisse des Tropiques, est disponible en conserve dans les supermarchés. Choisissez une marque non sucrée. La feuille de pandanus est mince et en forme d'épée ; elle sert à envelopper et à aromatiser dans la cuisine asiatique du Sud-Est. Vous en trouverez sous forme séchée dans les marchés asiatiques mais quelques feuilles de laurier vous donneront une saveur semblable. Le sucre de palme est l'édulcorant de choix dans une bonne partie de l'Asie ; la cassonade pâle est semblable en texture et en saveur.

chaude et griller 2 à 3 min par côté, 8 à 12 min au total, en le retournant avec une pince, jusqu'à ce qu'il soit bien doré de tous côtés. Commencer à badigeonner le maïs avec le mélange au lait de coco après quelques minutes et plusieurs fois par la suite pendant la cuisson.

4 Badigeonner le maïs une dernière fois, transférer sur un plateau ou dans des assiettes et servir.

Petit tour du monde du maïs grillé

Originaire du Nouveau-Monde, le maïs est très tôt devenu un aliment de base dans toute la planète Barbecue. Presque tous les maîtres grilleurs s'entendent pour dire que le maïs n'est jamais si savoureux que grillé. Parce que la température élevée et la chaleur sèche du feu caramélisent ses sucres naturels, le maïs sucré ordinaire y acquiert une douceur plus marquée, et le maïs à haute teneur en sucre comme celui de Hokkaido, au Japon, se hisse presque au rang de confiserie. Le maïs grillé est une joie pour les yeux et, comme les côtes levées, il nous offre le plaisir primitif de le tenir avec les doigts pour y planter nos dents en faisant fi du couteau et de la fourchette.

En Amérique du Nord, la question de savoir s'il faut éplucher ou non le maïs avant de le faire griller est toujours débattue. Pour certains, les spathes protègent les grains délicats de la plante. Ceux-là se donnent souvent le mal de dégager l'épi de sa gaine, d'en retirer la barbe, de l'enduire de beurre, de rabattre les spathes et de ficeler le tout comme un tamal.

Je fais l'essai du maïs grillé que m'offre un vendeur ambulant de Carthagène, en Colombie.

Les partisans du maïs grillé épluché affirment que, recouvert de ses spathes, il cuit à la vapeur et qu'on n'obtient pas ainsi les grains dorés dus à la caramélisation des sucres naturels. Lorsque j'épluche un épi de maïs, j'en ramène les spathes vers moi comme si je pelais une banane mais en les laissant attachés à l'épi, puis je les noue pour former une sorte de manche. Un écran protecteur en feuille d'aluminium glissé dessous les empêche de brûler.

Voici comment on grille le maïs dans six pays de la planète Barbecue. N'est-il pas révélateur qu'on le dépouille partout de sa gaine ?

CAMBODGE : Le maïs grille sur du charbon de bois. On l'arrose périodiquement d'un mélange de lait de coco, de sucre de palme et de feuilles de pandanus (recette page 377).

COLOMBIE : À Carthagène, des vendeurs ambulants proposent du maïs grillé sur du charbon de bois et généreusement agrémenté de beurre mou et de fromage râpé.

INDE : Le maïs grillé sur du charbon de bois est arrosé de citron vert et saupoudré de poivre de Cayenne.

JAPON : Les Japonais font griller du maïs d'Hokkaido sur du charbon binchotan (page 428), un charbon inodore, et le servent tel quel. Ce maïs est si incroyablement sucré qu'il n'a besoin d'aucun assaisonnement.

MEXIQUE : Grillé sur du charbon de bois, le maïs est ensuite nappé de mayonnaise et saupoudré de fromage cotija râpé, arrosé de jus de citron vert et assaisonné de piment fort.

TRINIDAD ET TOBAGO : On épluche le maïs pour le faire griller en le badigeonnant de beurre à l'ail et à la coriandre pendant la cuisson.

Oignons au tournebroche

Les Brésiliens cuisent tout au tournebroche : la viande, la volaille, le fromage et même l'ananas (voir la page 406). Et les oignons ? Allez-vous vraiment monopoliser votre tournebroche pendant 3 h pour les préparer ? La réponse est oui, pour au moins trois raisons. Premièrement, la chaleur latérale et la lente rotation produisent des oignons d'une douceur et d'une tendreté extrêmes à l'intérieur tout en les caramélisant à l'extérieur. Deuxièmement, la technique est franchement tape-à-l'œil. Enfin, ces oignons ont été créés par Fuad « Dinho » Zegaib, un des pionniers du gril brésilien et fondateur de la grilladerie Dinho à Sao Paulo. N'est-ce pas suffisant ? **4 PORTIONS**

4 gros oignons doux de 340 à 450 g (12 oz à 1 lb) chacun, avec la pelure, la tige et la racine intactes
huile d'olive extra-vierge de la meilleure qualité (facultatif)
vinaigre balsamique vieilli de la meilleure qualité (facultatif)
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune, mais compter 45 à 60 min de temps de cuisson pour obtenir la tendreté requise.

1 Préparer le gril pour cuisson au tournebroche en suivant les indications du fabricant et préchauffer à température moyenne-élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, enfiler les oignons sur le tournebroche en passant par le bout de la tige et à l'aide de fourches pour tenir les oignons en place. Fixer le tournebroche sur le gril et mettre le moteur en marche. Cuire au tournebroche 1 h à 1 h 15 jusqu'à ce que les oignons soient très dorés et très tendres. Utiliser le test du pincement (voir la page 438) pour vérifier la cuisson ; l'oignon est cuit lorsqu'on peut le comprimer avec les doigts et le percer facilement avec une brochette.

3 Retirer soigneusement les oignons du tournebroche et les déposer sur un plateau ou dans une assiette. Couper les oignons en partant du haut et les manger à même la pelure. Assaisonner d'huile d'olive, de vinaigre balsamique et de sel et poivre, si désiré.

VARIANTE

Oignons cuits à chaleur indirecte : Si votre gril n'est pas muni d'un tournebroche et si celui-ci est déjà en marche, vous pouvez utiliser la méthode indirecte. Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée. Disposer les oignons sur la grille, la racine vers le bas, sur des anneaux pour le gril (vous en trouverez sur mon site Web www.barbecuebible.com/store) ou des anneaux de papier d'aluminium. Fermer le couvercle. Il faut compter 1 h à 1 h 15 de temps de cuisson. Pour une couche supplémentaire de saveur, jeter quelques copeaux de bois dur sur les charbons ou, dans le cas d'un gril au gaz, dans la boîte à fumée ou la poche à fumée (voir la page 429).

LE POINT

OÙ : Sao Paulo (Brésil)

QUOI : Des oignons entiers cuits au tournebroche jusqu'à ce qu'ils soient marron et mous comme de la guimauve – un procédé qui transforme les sucres naturellement abondants de l'oignon en une douceur fumée qui rappelle le caramel

COMMENT : Rôtis entiers au tournebroche

LES FAITS : Parmi les oignons à haute teneur en sucre, on trouve le Walla Walla, le Maui et le Texas Sweet

PLANÈTE BARBECUE

Brésil : au pays du churrasco, du rodízio et du fogo de chão

Ananas frais grillé à la mode de Porto Alegre.

Rio Grande do Sul. C'est là que tout a commencé, dans l'État le plus méridional du Brésil ; là où les premiers *vaqueiros* (cow-boys) du pays allumaient de grands feux de camp pour y faire rôtir des quartiers de bœuf — aujourd'hui ramenés au moins volumineux carré de côtes de bœuf — plantés sur des piquets ; là où le barbecue est devenu une passion nationale.

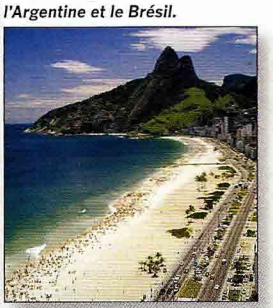
Le feu de camp, le *fogo de chão*, est donc l'ancêtre du barbecue brésilien. Mais le raffinement s'est emparé de ces débuts rudimentaires et il en est issu une des cuisines sur feu nu les plus élégantes du monde, comme en témoignent des restaurants haut de gamme tels que Dinho et Rubaiyat (São Paolo) et Plataforma (Rio de Janeiro). Le barbecue brésilien s'est en outre lancé à la conquête des États-Unis, et peut-être, du reste du monde grâce à la chaîne de restaurants Fogo de Chão (page 154).

Au cœur de cette cuisine il y a d'immenses tournebroches où, sur un feu de charbon de bois, grillent des viandes, des volailles, des fruits de mer, du fromage, du pain et des fruits. Les serveurs se hâtent d'une table à l'autre en transportant la viande embrochée pour la

Le pays des mordus du barbecue

Au Brésil, le pays le plus populeux des Amériques, la tradition du barbecue est dynamique et incroyablement diversifiée.

Les chutes d'Iguaçu : une extraordinaire frontière naturelle entre deux géants du barbecue, l'Argentine et le Brésil.



La plage d'Ipanema et de superbes grillades : que demander de plus quand on va à Rio ?

détailler directement dans l'assiette du client : c'est l'*espeto corrido*, ou « broche qui court ». Le *rodízio* (rotation) est le nom de ce type de buffet où le serveur offre aux clients une viande différente à chacun de ses passages.

LES GRILS : Le tournebroche horizontal sur une longue boîte rectangulaire remplie de charbons incandescents. La *parilla*, un gril conventionnel pourvu d'une grille. Le *fogo de chão*, ou feu de camp, autour duquel la viande est embrochée sur des piquets.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel.

LES ASSAISONNEMENTS : Généreux saupoudrages de gros sel pour les viandes rouges ; *tempeiro*, une marinade à base de sel et de jus de citron vert pour les viandes blanches et les fruits de mer.

LES INCONTOURNABLES : La plupart des *churrascarías* ont une politique de prix unique qui permet au client de goûter à toutes les viandes du tournebroche, toutes les salades du buffet et tous les mets d'accompagnement. Les grillades qu'on ne saurait absolument rater sont indiquées ci-dessous par un astérisque.

Le Bife de chorizo : bifteck de noix d'entrecôte (faux-filet) en papillon.

La *costela : carré de côtes de bœuf grésillantes, salées, croustillantes à l'extérieur, grillées devant un feu de camp.

La linguiça : saucisse à l'ail.

La *picanha : la plus importante contribution du Brésil au barbecue, le bifteck de surlonge avec sa couche de gras (recette page 140).

LES CONDIMENTS : Le *molho a campanha* (sauce campagnarde, recette page 142) ; la *farofa* (recette page 186) ; les haricots noirs, le riz blanc et le *couve minera*, ou chou frisé sauté.

LA MANIÈRE : Le client retient au fur et à mesure avec des pinces les lamelles de viande que le serveur détache de la pièce embrochée. Il dispose aussi d'un petit carton vert d'un côté et rouge de l'autre, pour signifier au porteur de la « broche qui court » qu'il souhaite un ravitaillement (côté vert) ou qu'il est rassasié (côté rouge).

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Les chaînes Fogo de Chão et Porcão ont des restaurants dans la plupart des grandes villes du Brésil.

LA BOISSON : Un cocktail, la *caipirinha*, qui ressemble au daiquiri.

LA CURIOSITÉ : Il y en a plusieurs : les oignons au tournebroche de chez Dinho (recette page 381) ; l'ananas du Galpão Crioulo (recette page 406). On trouve aussi presque partout des cœurs de poulet grillés, étonnants pour nous, coutumiers pour les Brésiliens.

Différentes viandes en train de cuire dans une churrascaría : *un régal pour les carnivores.*

Champignons grillés kosovars

LE POINT

OÙ : Le Kosovo et partout dans les Balkans

QUOI : Des champignons grillés à l'ail et au persil. Simple, facile et incroyablement bon.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : On peut griller presque toutes les variétés de champignons, les champignons de Paris, les champignons café, les bolets, les chanterelles, les polypores en touffe.

Comme la plupart des Européens, les Kosovars sont fanas des champignons. La cueillette de champignons est non seulement un passe-temps du week-end mais une importante source de revenus. En effet, une bonne quantité des truffes, des bolets et autres champignons exotiques vendus en Europe occidentale proviennent des forêts du Kosovar. On peut trouver cette recette presque telle quelle de l'Atlantique espagnol jusqu'à la mer Noire. Pour une version santé, mélangez l'ail et le persil avec 3 c. à soupe d'huile d'olive au lieu du beurre. Pour une version mexicaine ou colombienne, remplacez le persil par de la coriandre et ajoutez des piments serrano ou jalapeños émincés au mélange de beurre. **4 PORTIONS**

4 c. à soupe (½ bâton) de beurre salé, à température ambiante
2 gousses d'ail, émincées
3 c. à soupe de persil plat, d'estragon ou autre fine herbe fraîche telle que basilic, haché finement
poivre noir fraîchement moulu
450 g (1 lb) de champignons tels que bolets, chanterelles, champignons café, portobellos ou champignons de Paris

IL VOUS FAUT AUSSI
Un panier à griller ou des brochettes de bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1. Mettre le beurre dans un bol. Ajouter l'ail et le persil et fouetter en crème. Assaisonner de poivre au goût. Sinon, faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen-vif. Ajouter l'ail et le persil, assaisonner de poivre au goût et cuire à feu vif 1 à 2 min jusqu'à ce que le mélange grésille et dégage un arôme. Ne pas laisser dorer l'ail. Réserver.

2. Essuyer les champignons avec un papier essuie-tout ou un linge humide. (Ne pas rincer les champignons pour éviter de les imbiber d'eau.) Retrancher le bout des queues. On utilise le panier à griller ou les brochettes selon la taille et la forme des champignons.

3. Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

4. Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner légèrement les champignons du beurre aromatisé. Déposer les champignons sur la grille chaude et griller 2 à 4 min par côté, en les arrosant de beurre aromatisé, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés et tendres. Ne pas trop arroser de beurre ni l'appliquer trop généreusement pour éviter les flambées.

5. Transférer les champignons grillés sur un plateau ou dans des assiettes et servir immédiatement, en les nappant de beurre aromatisé.

VARIANTE

Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes : Le portobello, le cousin surdimensionné du champignon blanc, est idéal pour griller. Cette variante est une sorte de saté végétarien. Pour accentuer la touche asiatique, vous pouvez remplacer le persil par une feuille de shiso, une sorte de menthe japonaise.

OIGNONS AU TOURNEBROCHE | page 381
CHAMPIGNONS GRILLÉS KOSOVARS | page 384

Il vous faut 4 champignons portobellos pour ces satés. Préparez le beurre à l'ail et aux fines herbes tel qu'indiqué à l'étape 1 de la recette précédente. Retirez et jetez les queues des champignons. Nettoyez les chapeaux avec un linge propre humide, puis coupez-les en lanières de l'épaisseur d'un doigt. Enfilez chaque lanière sur la longueur sur une brochette de bambou. Grillez les brochettes en les arrosant avec le beurre à l'ail et aux fines herbes tel qu'indiqué à l'étape 4, en plaçant un bouclier d'aluminium sous la partie exposée des brochettes les empêcher de brûler (voir la page 437), si désiré. Les portobellos grillés sont particulièrement savoureux si on les parsème de 90 g (¾ tasse) de fromage parmigiano-reggiano râpé.

Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe

{ ARDEI COPTI }

LE POINT

OÙ : Roumanie

QUOI : Combinez le goût de fumée de piments rôtis sur le feu avec le piquant du vinaigre et vous obtenez un aliment de base du gril roumain, avec des variantes partout dans les Balkans.

COMMENT : Cuisson directe ou cuisson sur la braise

LES FAITS : Les Roumains utilisent un savoureux piment long et mince qui n'est pas piquant et ressemble au piment cubanelle nord-américain. On peut aussi utiliser des piments Anaheim ou New Mexico, des pimients cornes ou même des poivrons miniatures.

L'arôme de piments grillés sur le feu est omniprésent chaque automne dans les Balkans, du Danube jusqu'à la mer Noire. Les Balkans et les Slaves ont surpassé les Italiens dans cet exercice en ajoutant une dimension de fumée au piment que l'on fait mariner par la suite ; le pauvre peperoncini pâlit en comparaison. Les Roumains ajoutent de l'aneth, les Serbes, de l'ail ; enfin les Bulgares assortissent les piments marinés à de l'aubergine grillée. **4 PORTIONS**

Piments marinés à la roumaine

12 gros piments cubanelle ou Anaheim (environ 680 g ou 1 ½ lb)
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin), ou au goût
125 ml (½ tasse) de vinaigre blanc distillé
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
3 c. à soupe d'aneth frais haché

PRÉPARATION PRÉALABLE
Les piments peuvent être grillés et marinés plusieurs jours, voire des semaines avant de servir. Comptez au moins 2 h pour les mariner.

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les piments sur la grille chaude et griller environ 2 min par côté, 6 à 8 min au total, jusqu'à ce qu'ils soient très dorés et carbonisés.

3 Transférer les piments sur une planche à découper et laisser refroidir à température ambiante. (Inutile de les mettre dans un sac à papier ou un bol recouvert de pellicule plastique.) À l'aide d'un couteau à éplucher, gratter les peaux carbonisées. On peut laisser quelques points noirs pour ajouter couleur et saveur. Mettre les piments dans un plat peu profond en terre cuite.

4 Mélanger le sel et le vinaigre dans un bol non réactif et fouetter pour dissoudre le sel. Incorporer l'huile et l'aneth en fouettant. Verser la marinade sur les piments, en les

retournant avec une pince pour les enduire de liquide. Recouvrir les piments et les laisser mariner au réfrigérateur au moins 2 h ou jusqu'à 2 semaines ; plus le temps de marinage est long, plus la saveur sera riche.

5 Lorsqu'on est prêt à servir, couper de petites lanières d'aluminium de 1,3 x 2,5 cm (1/2 x 1 po) et les enrouler autour des queues des piments pour servir (facultatif). Servir à température ambiante avec la marinade.

Petit tour du monde du piment grillé

Rien ne rehausse autant le goût sucré du piment que la chaleur vive du gril. La très grande diversité des préparations de piment grillé sur la planète Barbecue témoigne de la popularité de cette méthode de cuisson et de ses résultats. Le mot « piment » désigne ici un membre de la famille des *capsicum*, du plus doux poivron au Scotch Bonnet le plus enragé.

ARDEI COPTI : Poivrons marinés à la roumaine : les poivrons sont grillés puis marinés dans une préparation de vinaigre, d'huile et d'ail.

CHLADA FELFLA MECHWIYA : Salade de poivrons grillés à la marocaine (recette page 69).

MORONES ASADOS : Poivrons entiers grillés à la flamme à la mode argentine, servis tels quels ou en salade, avec des anchois et de l'ail.

PEPERONI ARROSTITI : Poivrons grillés, servis à l'italienne avec de l'huile d'olive et du sel marin.

POBLANOS ASADOS : Piments doux du Mexique, noircis au feu. Condiment indispensable du *carne asado* mexicain (tacos de bœuf grillé) et du *queso fundido* (fromage fondu ou grillé).

TANDOURI SIMLA MIRCH : Poivrons farcis de pommes de terre et de fromage, grillés dans un tandour indien.

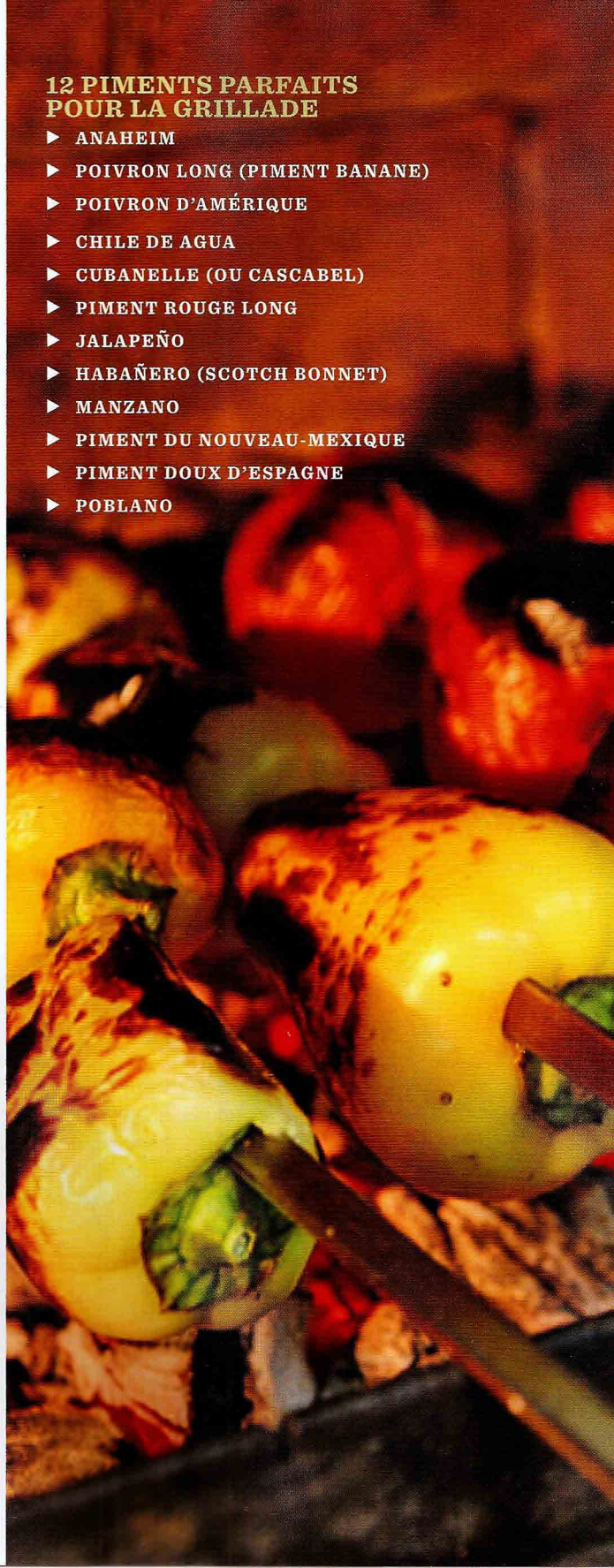
SHISHITO YAKI : Piments forts japonais *shishito* aromatisés à l'huile de sésame et salés.

SIRKELI SARIMSAKLI BIBER IZGARA : Piments rouges grillés à la mode turque, avec de l'ail et du vinaigre.

XNI PEC : Salsa du Yucatán, à base de piment habañero (Scotch Bonnet) si fort qu'il porte à larmoyer et à renifler. C'est pourquoi on l'appelle *xni pec*, « nez de chien ».

12 PIMENTS PARFAITS POUR LA GRILLADE

- ANAHEIM
- POIVRON LONG (PIMENT BANANE)
- POIVRON D'AMÉRIQUE
- CHILE DE AGUA
- CUBANELLE (OU CASCABEL)
- PIMENT ROUGE LONG
- JALAPEÑO
- HABAÑERO (SCOTCH BONNET)
- MANZANO
- PIMENT DU NOUVEAU-MEXIQUE
- PIMENT DOUX D'ESPAGNE
- POBLANO



Piments grillés à la serbe

Les Serbes utilisent des piments plus forts que les Roumains et ajoutent de l'ail au lieu de l'aneth. Les piments vont de jaune à vert pâle, le piment banane par exemple. Le piquant est appréciable et décisif, sans torturer le palais comme le piment Scotch Bonnet. La saveur est moins verte et ressemble moins au poivron que le piment jalapeño et l'intensité est moins forte que celui-ci. En Amérique du Nord, deux bons choix sont le piment corne et le piment banane. C'est une bonne idée de préparer ce plat à l'avance et de le réfrigérer jusqu'à l'utilisation. **4 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de piments forts longs et minces tels que piments corne ou bananes
1 c. à café (1 c. à thé) de gros sel (cacher ou sel marin)
125 ml (½ tasse) de vinaigre blanc distillé ou vinaigre de vin rouge
125 ml (½ tasse) d'huile végétale
2 à 3 gousses d'ail, pelées et écrasées avec la lame d'un couteau

1 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

2 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Mettre les piments sur la grille chaude et griller 2 à 3 min par côté, 4 à 6 min au total, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Il faut dorer la peau sans la carboniser.

3 Transférer les piments grillés dans un bol non réactif, ou un bocal stérilisé pour un entreposage plus long, et incorporer le sel, le vinaigre, l'huile et l'ail. Laisser les piments refroidir à température ambiante et réfrigérer jusqu'à l'utilisation.

Brochettes de pommes de terre arméniennes

LE POINT

OÙ : Arménie

QUOI : Des brochettes de pommes de terre et de bacon

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Le gras de choix en Arménie, et dans toute la région du Caucase et d'Asie Centrale, est la graisse de queue d'agneau que l'on trouve chez les bouchers halal. (Les photos de la page 389 montrent la préparation avec la queue d'agneau traditionnelle.) L'utilisation d'un bacon campagnard très épais et fumé produit d'excellentes brochettes aux pommes de terre qui sont tout à fait conformes à l'original.

Difficile de trouver une meilleure combinaison que celle des pommes de terre et du bacon, surtout lorsqu'on les fait griller. Si vous n'avez jamais grillé des pommes de terre, ces brochettes enfumées sont un bon point de départ. **4 BROCHETTES, 4 PORTIONS EN HORS-D'ŒUVRE OU EN ACCOMPAGNEMENT**

12 pommes de terre nouvelles d'environ 4 cm (1 ½ po) de largeur (environ 450 g ou 1 lb au total), brossées
huile végétale (facultatif)
gros sel (cacher ou sel marin)
poivre noir fraîchement moulu
3 épaisses tranches de bacon fumé, coupé en carrés de 2,5 cm (1 po), ou un morceau de graisse d'agneau de 90 à 120 g (3 à 4 oz), coupé en carrés de 2,5 cm (1 po) d'une épaisseur de 6 mm (¼ po)
1 c. à soupe de gras de bacon fondu, de graisse d'agneau fondu, de beurre fondu ou d'huile végétale, pour arroser
paprika doux

IL VOUS FAUT AUSSI
Quatre petites brochettes de bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE
Il faut précuire les pommes de terre, soit à l'eau bouillante, soit en les grillant à cuisson indirecte. Les brochettes peuvent être assemblées et réfrigérées plusieurs heures à l'avance.

1 Pour précuire les pommes de terre (jusqu'à 24 heures à l'avance) :

Si les pommes de terre sont grillées, utiliser la méthode de cuisson indirecte. Préparer le gril pour cuisson indirecte, mettre une

lèchefrite au centre et préchauffer à température moyenne-élevée. Lorsque le gril est prêt, piquer les pommes de terre avec une fourchette en quelques endroits, badigeonner d'huile et assaisonner de sel et de poivre. Mettre les pommes de terre au centre du gril au-dessus de la lèchefrite et loin de la chaleur, puis fermer le couvercle. Griller les pommes de terre 10 à 15 min jusqu'à ce qu'on puisse tout juste les percer avec une mince brochette.

Si les pommes de terre sont bouillies, les mettre dans une marmite, ajouter de l'eau froide salée pour couvrir de 10 cm (4 po) et porter à ébullition à feu vif. Faire bouillir les pommes de terre 5 à 8 min jusqu'à ce qu'elles soient tout juste tendres. Utiliser une brochette de bambou ou une fourchette pour vérifier la cuisson. Égoutter les pommes de terre à fond dans une passoire, en les rinçant à l'eau courante froide pour les refroidir.

2 Couper chaque pomme de terre en deux. Saupoudrer généreusement de morceaux de bacon au paprika des deux côtés.

3 Enfiler les pommes de terre et les morceaux de bacon sur des brochettes en commençant par le côté coupé d'une demi-pomme de terre. Embrocher une deuxième demi-pomme de terre par le bout arrondi, puis un morceau de bacon à plat contre la pomme de terre. Embrocher une autre demi-pomme de terre par le côté coupé, suivie d'une demi-pomme de terre par le bout arrondi. Embrocher un autre morceau de bacon à plat contre la pomme de terre. Enfin, embrocher deux autres demi-pommes de terre, la première par le côté coupé, la deuxième par le bout arrondi. Répéter avec les autres brochettes et le bacon. On peut préparer les brochettes plusieurs heures à l'avance jusqu'à ce stade, les recouvrir et les réfrigérer.

PRÉPARATION DES BROCHETTES DE POMME DE TERRE ARMÉNIENNES

1. *Saupoudrer de paprika des cubes de gras de queue d'agneau ou des lardons.*

2. *Insérer une brochette en bambou dans une moitié de pomme de terre blanchie.*

3. *Ajouter un cube de gras d'agneau ou un lardon.*

4. *Ajouter une autre moitié de pomme de terre. Veiller à ce que le gras touche le côté tranché de la pomme de terre pour que celle-ci l'absorbe bien.*

5. *En Arménie, on cuit ces kebabs dans un panier ou sur un barbecue sans grille appelé* mangal. *En Amérique du Nord, on peut les mettre directement sur la grille du gril.*

Kebabs de pomme de terre servis à l'arménienne sur du pain lavash.

PLANÈTE BARBECUE

Azerbaïdjan : le meilleur barbecue et le plus méconnu

L'Azerbaïdjan ne fait sans doute pas partie de vos destinations fétiches pour le barbecue, mais c'est là, dans la chaîne du Caucase, entre l'Arménie et la mer Caspienne, que l'on trouve une des meilleures cuisines au feu des pays de l'ancienne Union des Républiques Socialistes Soviétiques. Il a suffi d'un repas dans un restaurant azerbaïdjanais de Moscou pour que je coure acheter un billet d'avion Moscou-Bakou, un vol de cinq heures.

Vendeur de baklavas. Aucun barbecue azerbaïdjanais n'est complet sans un dessert.

Je voulais aussi faire trempette dans la mer Caspienne, la plus grande mer intérieure du monde, que j'avais découverte lorsque j'étais critique gastronomique et qu'il était encore possible de s'offrir (façon de parler) de l'authentique caviar d'esturgeon. Borné par la Russie au nord, l'Iran au sud, le Turkménistan et le Kazakhstan à l'est, l'Azerbaïdjan est aussi le point focal du barbecue du Proche-Orient, un des berceaux de la grillade, là où l'agneau parfumé aux aromates de la Route des épices grésille sur la braise depuis les premiers temps du monde.

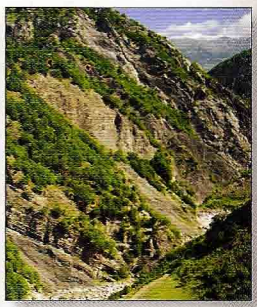
À Bakou, le barbecue nous attend dans les échoppes en plein air des parcs riverains ; dans les restaurants enclos du quartier médiéval avec sa mystérieuse tour de la Vierge ; dans l'ancien ghetto juif où s'élève aujourd'hui une splendide synagogue (c'est un des rares pays musulmans qui ait des relations non conflictuelles avec Israël).

Mais on peut le mieux découvrir la vraie cuisine sur gril de ce pays dans les immenses aires de restauration rustiques comme le Neolit, dans les environs de Bakou — presque une ville avec ses orchestres, ses salles de réception, ses pavillons en plein air où l'on peut manger sous la tonnelle comme à la campagne et où officient souvent de concert un grilleur désigné (*mangalchik*) et un boulanger.

Au Neolit, le maître grilleur Mehman Huseynov (page 419) fait cuire de tout, des agneaux entiers au curcuma dans un *tandir* jusqu'aux lamelles d'esturgeon, en passant par toutes les variétés de *lula*, ainsi qu'on appelle ici les kebabs d'agneau haché. Et en dessert, de la crème glacée grillée. Époustouflant.

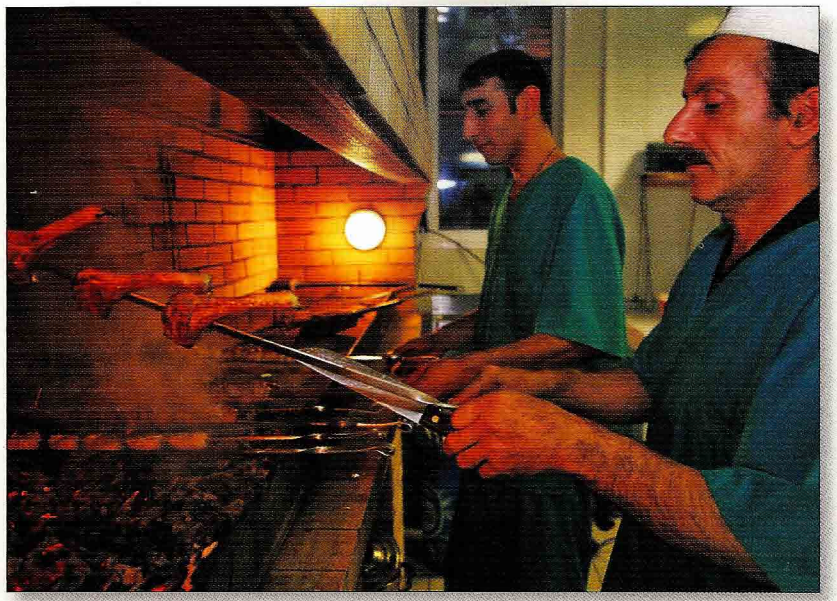
L'union de l'Orient et de l'Occident

Azerbaïdjan : où la grillade du Caucase épouse les saveurs de la mer Caspienne.



Le Caucase, pays de l'agneau, du chevreau et des herbes sauvages.

Un marché aux épices de Bakou : source d'approvisionnement pour les épices à frotter et les pâtes épicées.



Le maître grilleur azerbaïdjanais Asif Babayef. Né à Bakou. Travaille à Moscou (page 234).

LES GRILS : Le *mangal*, une sorte d'auge rectangulaire sans grille remplie de charbon incandescent (page 431) pour la cuisson à chaleur directe. Le *tandir*, version azerbaïdjanaise du tandour indien. Poulets et agneaux de petite taille y cuisent suspendus à une barre transversale.

LE COMBUSTIBLE : Blocs de charbon de bois naturel.

La préparation du lavash, le pain plat azerbaïdjanais.

LES INGRÉDIENTS DE BASE : L'agneau est roi, comme presque partout au Proche-Orient et en Asie Centrale, suivi de près par le poulet, le veau et l'esturgeon. L'assaisonnement est simple : sel, poivre, curcuma, cumin, oignon et ail. Un ingrédient très répandu et méconnu en Occident est le gras de queue d'agneau (encadré page 267).

LES INCONTOURNABLES :

Bademjan : aubergine grillée.

Gov urmasi : agneau au tournebroche.

Lula : kebabs de viande hachée, d'esturgeon et même de purée de pommes de terre.

Shashlik : kebab traditionnel. Un bon *mangalchik* vous en ferait goûter un à chaque heure du jour pendant une semaine sans vous offrir le même deux fois.

LES ASSAISONNEMENTS : Relish d'oignons rouges et de persil plat, frais du jour partout, préparé à la commande dans les meilleurs restaurants. Poudre de sumac.

LA MANIÈRE : On enveloppe la viande et la relish d'une bouchée de pain plat et mince avant de glisser celle-ci dans sa bouche.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Neolit, à la sortie de Bakou.

LA CURIOSITÉ : La glace grillée (recette page 414).

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Badigeonner les pommes de terre de tous côtés avec le gras de bacon fondu et assaisonner généreusement de sel, de poivre et de paprika. Disposer les brochettes sur la grille chaude. Griller les brochettes 2 à 3 min par côté, 8 à 12 min au total, jusqu'à ce que les pommes de terre soient bien dorées et le bacon grésillant et cuit. Transférer les brochettes sur des plateaux et servir immédiatement sur les brochettes de bambou.

VARIANTE

Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon : J'aime ajouter des morceaux d'oignon aux brochettes pour faire ressortir le goût terreux du bacon et des pommes de terre. Pour ce faire, coupez un oignon moyen en deux sur la largeur, puis en quartiers. Décortiquez les pelures et embrochez les morceaux d'oignon sur les brochettes entre le bacon et les pommes de terre.

Purée de pommes de terre grillée

LE POINT

OÙ : Azerbaïdjan

QUOI : Une purée de pommes de terre aromatisée à l'oignon et grillée sur une brochette

COMMENT : Cuisson directe sur un gril sans grille

LES FAITS : Pour être parfaitement authentique, il faut utiliser un ingrédient courant en Azerbaïdjan mais inconnu en Amérique du Nord, la graisse de queue d'agneau. Ce gras blanc cireux (le lard du Proche-Orient, voir la page 267) permet d'humecter les aliments, comme le beurre et la crème dans les purées occidentales. Il a de plus l'avantage de ne pas se désintégrer en grillant.

Voici une première sur la planète Barbecue : une purée de pommes de terre comme vous n'en avez jamais goûté, à moins de vivre en Azerbaïdjan. Aromatisées aux oignons caramélisés et à la graisse d'agneau, ces pommes de terre sont garanties de fondre dans la bouche, en plus d'asseoir votre réputation de magicien du gril. Comment réussit-on ce plat ? Le secret est de mouler la purée sur des brochettes plates en métal pour les griller. En Azerbaïdjan, on utilise un gril sans grille appelé un *mangal* (voir la page 431), ce qui élimine le risque que la purée colle à la grille. Dans le cas d'un gril occidental, il faut huiler généreusement la grille ou préparer le gril pour une cuisson sans grille. **4 À 6 PORTIONS**

680 g (1 ½ lb) de pommes de terre jaunes telles que Yukon Gold
gros sel (cacher ou sel marin)
1 ½ c. à café (1 ½ c. à thé) d'huile végétale ou beurre non salé
1 oignon moyen, haché finement
½ c. à café (½ c. à thé) de cumin moulu
poivre noir fraîchement moulu
60 g (2 oz) de bacon (environ 2 tranches), ou 60 g (2 oz) de graisse de queue d'agneau, coupé en lanières de 6 mm (¼ po)
pain lavash, pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Un pilon à pommes de terre ou presse-purée ; des brochettes plates en métal ou bambou

PRÉPARATION PRÉALABLE

1 à 2 h pour refroidir la purée de pommes de terre

1 Mettre les pommes de terre dans une grande marmite, ajouter de l'eau froide salée pour couvrir de 10 cm (4 po) et porter à ébullition à feu vif. Faire bouillir les pommes de terre environ 30 min jusqu'à ce qu'elles

soient tout juste tendres. Utiliser une brochette pour tester la cuisson; on devrait pouvoir percer les pommes de terre facilement. Égoutter les pommes de terre dans une passoire et laisser tiédir suffisamment pour pouvoir les manipuler, puis peler et jeter les pelures.

2 Chauffer l'huile dans une poêle moyenne. Ajouter l'oignon et le cumin et cuire 6 à 8 min, en remuant souvent et en baissant le feu au besoin pour empêcher les oignons de brûler, jusqu'à ce qu'ils soient très dorés et caramélisés. Assaisonner les oignons d'un mélange de sel et de poivre au goût.

3 À l'aide d'un robot culinaire ou d'un hachoir, hacher très finement le bacon ou la graisse de queue d'agneau.

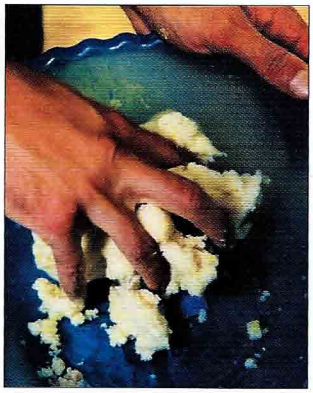
4 Réduire les pommes de terre en purée en les passant dans un presse-purée. Sinon, les mettre dans un bol profond à fond plat et les écraser avec un pilon. Il vaut mieux ne pas utiliser un robot culinaire pour faire la purée car les pommes de terre deviennent collantes. Si un robot est utilisé, procéder en

LE POINT

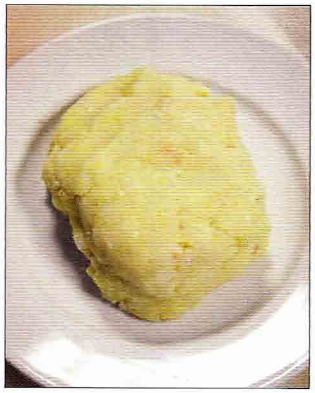
LES FAITS (suite) : **Je vous propose un substitut délectable mais non traditionnel et même sacrilège pour un musulman : du bacon. Le goût de fumée porte cette purée grillée à un autre niveau de saveur.**

PRÉPARATION DE LA PURÉE DE POMMES DE TERRE GRILLÉE

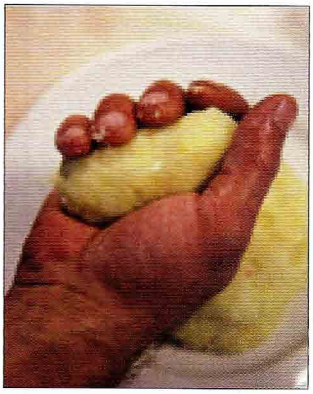
1. *Écraser les pommes de terre au moulin à viande ou dans un presse-purée. Éviter le robot culinaire qui les rendrait gluantes.*



2. *Incorporer à la main les oignons, le cumin et le bacon ou le gras de queue d'agneau.*

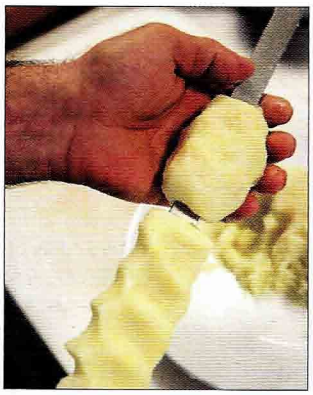


3. *Le mélange de pommes de terre est prêt à embrocher. Réfrigérer de 1 à 2 heures pour faciliter la manipulation.*



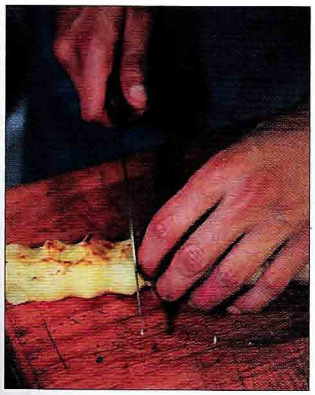
4. *Façonner en fuseau une boule de pommes de terre d'environ 5 cm (2 po) de diamètre. Si les mains sont légèrement huilées, le mélange n'y adhérera pas.*

5. *Glisser le fuseau sur une brochette plate en métal.*



6. *Former une longue quenelle étroite en pressant le fuseau avec les doigts. À noter: le motif ondulé propre aux maîtres grilleurs azerbaïdjanais.*

7. *Faire griller les quenelles sur un barbecue au charbon de bois, autant que possible sans grille.*



8. *Retirer les quenelles de la brochette et les couper en tronçons de 5 cm (2 po).*

pulsant rapidement. Incorporer le mélange d'oignons et le bacon. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au goût. Recouvrir et réfrigérer le mélange 1 à 2 h pour faciliter le moulage.

5 Huiler légèrement les mains pour empêcher les pommes de terre de coller, puis prendre une boule de 5 cm (2 po) de purée et la mouler sur une brochette plate pour façonner un cigare de 15 à 20 cm (6 à 8 po), d'une épaisseur de 2,5 cm (1 po). Déposer la brochette dans une assiette tapissée de pellicule plastique. Couvrir et réfrigérer les brochettes jusqu'à l'utilisation.

6 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de préparer le gril pour une cuisson sans grille (voir la page 425).

7 Lorsque le gril est prêt, si une grille est utilisée, la brosser et l'huiler généreusement. On peut aussi badigeonner les brochettes d'huile pour griller directement sur la grille. Disposer les brochettes sur la grille et les griller 3 à 6 min par côté, 6 à 12 min au total, jusqu'à ce qu'elles soient dorées à l'extérieur et cuites à l'intérieur.

8 Pour servir, utiliser un morceau de lavash pour protéger la main et retirer la purée des brochettes sur un plateau ou dans des assiettes. Couper les pommes de terre en brochette sur la largeur en morceaux de 5 cm (2 po) et servir immédiatement.

VARIANTE

Purée de pommes de terre grillée au fromage : Vous pouvez également remplacer la graisse de queue d'agneau par du fromage râpé pour enrichir les pommes de terre. Remplacez le bacon par 60 g (½ tasse) de fromage parmigiano-reggiano fraîchement et finement râpé.

Paella primavera sur le gril

LE POINT

OÙ : Valence (Espagne)

QUOI : Une paella aux légumes cuite de façon traditionnelle, sur un feu de bois.

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Pour être authentique, la paella cuit sur un feu de bois. Sinon, on peut jeter des bûches sur les charbons de gril au charbon de bois ou ajouter des copeaux ou morceaux de bois.

Je n'ai jamais mangé de paella végétarienne en Espagne mais étant donné la diversité de ce plat très typique, cela ne m'étonnerait guère que cette variante existe. Qu'est-ce que la paella a à voir avec le gril ? Il faut savoir que la paella espagnole traditionnelle est cuite sur un feu de bois. L'intensité variable de la chaleur et la fumée du bois font en sorte que le goût est tout à fait différent de celui d'une paella cuite sur cuisinière. **4 PORTIONS**

Pour un effet spectaculaire, utilisez deux grils : un pour cuire le riz et l'autre pour griller les légumes. Vous pouvez aussi utiliser un grand gril au charbon de bois comme le Weber Ranch ou un grand gril au gaz. Si votre espace de gril est limité, grillez d'abord les légumes – à la limite lors d'une autre séance – et grillez la paella juste avant de servir. **4 PORTIONS**

POUR LE RIZ

½ c. à café (½ c. à thé) de filaments de safran
6 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge, de préférence espagnole
1 oignon moyen, haché finement
1 poivron rouge, évidé, épépiné et coupé en lanières de 5 cm x 6 mm (2 x ¼ po)
2 gousses d'ail, tranchées finement
3 c. à soupe de persil plat haché finement
1 tomate mûre, épépinée et coupée en dés de 6 mm (¼ po)

PAELLA PRIMAVERA SUR LE GRIL

400 g (2 tasses) de riz de Valence tel que bomba ou Calasparra (voir Note)
220 g (1 tasse) de pois chiches cuits, égouttés
125 ml (½ tasse) de vin blanc sec
1 à 1,25 litre (4 à 5 tasses) de bouillon de légumes, de préférence maison
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu

POUR LES LÉGUMES

8 petits poivrons, enfilés sur des brochettes de bambou
1 gros oignon doux, pelé et coupé en 8 quartiers, chacun enfilé sur la largeur sur un cure-dent
1 courgette moyenne, parée et coupée en biseau en tranches de 6 mm (¼ po)
1 courge jaune moyenne, parée et coupée en biseau en tranches de 6 mm (¼ po)
12 tomates cerises, enfilées sur des brochettes de bambou
2 c. à soupe d'huile d'olive extra-vierge, de préférence espagnole
gros sel (cacher ou sel marin) et poivre noir fraîchement moulu
3 c. à soupe de fines herbes fraîches hachées telles que romarin, origan, thym et basilic, ou 1 ½ c. à soupe d'herbes séchées mélangées
12 gousses d'ail en chemise, enfilées sur des brochettes de bambou
40 g (¼ tasse) de pois verts cuits (ou des pois frais crus enfilés sur une mince brochette de bambou, ce qui requiert une patience infinie)

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes de bambou et des cure-dents en bois; des bûches ou morceaux de bois dur pour le feu, ou 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois dur, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés; un gril toscan (facultatif, utile pour un feu de bois); une poêle à paella; une racle pour le gril ou une cuillère en bois à long manche

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune. La beauté de ce plat est de le préparer sur mesure pendant que tout le monde observe.

1 Mettre le safran dans un petit bol avec 2 c. à café (2 c. à thé) d'eau tiède et laisser infuser environ 5 min.

2 Préparer le ou les grils pour une cuisson à trois zones (voir la page 437). Idéalement, on utilise un feu de bois (voir la page 429 pour des indications sur les grillades sur feu de bois). Sinon, on peut utiliser deux grils à foyer profond, un grand gril au charbon de bois ou un grand gril au

La vraie paella

Le croiriez-vous? La paella, ce merveilleux plat de riz originaire de Valence, en Espagne, peut être cuite sur le gril. La manière traditionnelle et la plus authentique de la préparer consiste à la faire cuire tout doucement sur un feu ouvert. Attestée pour la première fois au XVIIIe siècle dans les environs de la ville côtière de Valence, la paella présente beaucoup d'affinités avec le barbecue américain. Il s'agissait alors d'une nourriture de pauvres gens, le repas du midi préparé sur un feu de bois d'oranger, de sarments ou de pommes de pin par des ouvriers pour des ouvriers qui étaient presque toujours des hommes. Comme dans l'univers du barbecue, les maîtres de la paella mettaient au point des recettes «secrètes» et les testaient lors de féroces concours. À ce jour, on couronne chaque année un «Roi de la paella» en Galice, une communauté autonome de l'Espagne.

À l'origine, la *paella valenciana* était composée d'ingrédients locaux, le plus important étant une variété particulière de riz rond cultivée encore de nos jours dans la région de Murcie, soit l'*arroz bomba Calasparra*. Des légumes locaux tels que le poivron et le haricot d'Espagne lui apportaient une note de couleur tandis que le safran et le *pimentón* (paprika espagnol fumé) en rehaussaient la saveur. En guise de protéines, il y avait de tout: crevettes, myes, poulet, canard, lapin et escargots.

En quoi consiste aujourd'hui une paella authentique? Tout dépend de l'endroit où vous êtes et de l'occasion. Même la paella de Valence présente de nombreuses variantes: la *paella de mariscos* regorge de fruits de mer et de crustacés. La *paella mixta* allie les fruits de mer et des viandes telles que le porc, le poulet ou les chorizos. Il existe même à Alicante une paella verte faite de lapin, d'escargots et de verdures.

gaz et ajouter des copeaux ou morceaux de bois pour le goût de fumée.

3 Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Mettre la poêle à paella au-dessus de la chaleur la plus intense du gril. (Si 2 grils au charbon de bois sont utilisés, cuire le riz sur un gril et les légumes sur l'autre.) Ajouter les 6 c. à soupe d'huile d'olive et un peu d'oignon haché et chauffer jusqu'à ce que l'oignon grésille. Ajouter l'oignon haché restant et les lanières de poivron rouge et cuire environ 4 min à feu vif, en remuant avec un ustensile à long manche, jusqu'à ce que l'oignon commence à dorer. Ajouter l'ail en tranches, le persil et les tomates en dés après que le poivron et l'oignon ont cuit environ 2 min. Si le mélange commence à brûler, déplacer la poêle vers une zone moins chaude.

4 Incorporer le riz et cuire environ 1 min jusqu'à ce que les grains soient luisants. Ajouter les pois chiches et cuire environ 1 min. Incorporer le mélange de safran et le vin blanc et laisser bouillir environ 1 min. Incorporer 1 litre (4 tasses) du bouillon de légumes et assaisonner de sel et de poivre au goût. Ajuster le feu en déplaçant la poêle plus près ou plus loin de la chaleur intense pour laisser mijoter le riz. Le laisser mijoter doucement environ 20 min jusqu'à ce qu'il soit tendre. Ajouter le bouillon restant, au besoin, sans remuer.

5 Entre-temps, badigeonner légèrement les petits poivrons, les quartiers d'oignon, la courgette, la courge et les tomates cerises avec les 2 c. à soupe d'huile d'olive. Assaisonner les légumes des deux côtés avec le sel et le poivre noir et parsemer de la moitié des fines herbes. Si un feu de bois est utilisé, placer un gril toscan au-dessus de la braise. Sur le deuxième gril au charbon de bois ou sur une autre zone du gril, après avoir brossé et huilé la grille, disposer les poivrons, l'oignon, la courgette, la courge, les tomates cerises et les brochettes d'ail sur la grille chaude et griller jusqu'à ce que les légumes soient bien dorés, voire très dorés à l'extérieur et tendres. Il faut compter 3 à 6 min par côté selon le légume ; les poivrons et l'oignon vont prendre plus de temps que la courgette, la courge et les tomates. Il faudra peut-être réduire le feu pour l'ail (ou le cuire au bord du gril) ; il doit être tendre et doré sans être brûlé. Pour les brochettes de pois, les mettre sur la grille et griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés.

6 Pendant les 5 dernières minutes de cuisson, retirer et jeter les brochettes des légumes et retirer les pelures calcinées de l'ail. Ajouter les légumes grillés, les pois et les fines herbes restantes au riz. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sel et du poivre au besoin. Le riz doit être tendre au moment où le bouillon est complètement absorbé et que les légumes sont cuits. Une croûte de riz croustillant se forme au-dessous appelée soccarat. Servir immédiatement en donnant une portion de croûte de riz à chacun.

NOTE : Le riz de choix est le bomba ou Calasparra, des riz espagnols à grains courts semblables au riz arborio italien. (Vous pouvez utiliser le riz arborio en ajoutant plus de liquide pour ne pas qu'il sèche.)

Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides

{ TAUHU BAKAR }

Voici un des mets grillés sans viande les plus extraordinaires sur la planète. Quel en est le secret? On fait carboniser le tofu au-dessus d'un feu très intense et on le sert avec de l'ananas et du concombre croquants et frais et une sauce pimentée aux arachides intensément savoureuse. **4 PORTIONS**

LE POINT

OÙ : Kuala Lumpur (Malaisie)

LE POINT

QUOI : Des « steaks » de tofu grillés, servis avec une sauce sucrée pas trop piquante à l'ail, aux piments et aux arachides

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Les Malaisiens aiment griller le tofu frit. Il ne se désagrège pas sur le gril comme peut le faire le tofu frais en raison de sa consistance ferme et élastique. Vous pouvez acheter du tofu déjà frit dans les marchés asiatiques. Toutefois, vous pouvez remplacer celui-ci par du tofu régulier extra-ferme (pas de tofu soyeux) en prenant soin d'en extraire le liquide auparavant.

La pâte de crevettes (*belacan*) est un condiment malodorant utilisé dans toute l'Asie du Sud-Est. Elle a bien meilleur goût que son odeur, surtout si on la fait griller ou frire. Je l'ai mise en option. Vous pouvez la remplacer par 1 c. à café (1 c. à thé) de sauce de poisson et l'omettre complètement.

3 c. à soupe d'huile végétale
4 gousses d'ail, émincées
2 échalotes moyennes émincées (environ 6 c. à soupe)
1 morceau de 4 cm (1 ½ po) de gingembre frais, pelé et haché grossièrement
2 c. à soupe de coriandre fraîche émincée
1 c. à café (1 c. à thé) de pâte de crevettes (facultatif)
60 ml (¼ tasse) de pâte de piment malaise ou chinoise
60 g (¼ tasse) de sucre de palme ou cassonade pâle, très tassé
125 ml (½ tasse) de sauce hoisin
30 g (¼ tasse) d'arachides rôties hachées finement
1 c. à soupe de graines de sésame
1 gros ou 2 petits concombres, pelés et épépinés
½ ananas frais, pelé
300 g (2 tasses) d'ambériques fraîches germées
environ 680 g (1 ½ lb) de tofu frit ou régulier extra-ferme

PRÉPARATION PRÉALABLE

La sauce peut être préparée plusieurs heures à l'avance. Si vous utilisez du tofu frais, calculez 30 min pour le presser.

1 Chauffer l'huile dans un wok ou une poêle peu profonde à feu moyen-vif. Ajouter l'ail, les échalotes, le gingembre, la coriandre et la pâte de crevettes et cuire environ 3 min jusqu'à ce que le tout soit légèrement doré et qu'un arôme se dégage. Incorporer la pâte de piment et le sucre de palme et cuire environ 1 min jusqu'à dissolution du sucre. Ajouter la sauce hoisin, 2 c. à soupe d'arachides et les graines de sésame et cuire environ 1 min jusqu'à ce qu'un arôme se dégage. Ajouter 150 ml (⅔ tasse) d'eau, réduire le feu à moyen et laisser mijoter environ 5 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que la sauce soit épaisse et savoureuse. Si la sauce est trop épaisse, ajouter un peu d'eau. La sauce pimentée aux arachides peut être préparée plusieurs heures à l'avance et conservée à température ambiante.

2 Couper les concombres sur la largeur en morceaux de 4 cm (1 ½ po). Couper chaque morceau sur la longueur en bâtonnets de 6 x 6 mm (¼ x ¼ po). Couper l'ananas sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po). Évider le cœur et couper chaque tranche d'ananas en bâtonnets d'une longueur d'environ 4 cm (1 ½ po) et d'une largeur de 6 mm (¼ po). Disposer le concombre, l'ananas et les ambériques germées en tas individuels sur un plateau.

3 En commençant par le bout court, couper chaque morceau de tofu en deux sur l'épaisseur pour obtenir 2 larges « steaks ». Si du tofu frais est utilisé et non du tofu frit, il faut le presser pour extraire le liquide et le rendre plus ferme. Placer une plaque à pâtisserie ou planche à découper en l'inclinant vers l'évier. Disposer les 4 morceaux de tofu par-dessus, puis recouvrir d'une deuxième plaque à pâtisserie ou planche à découper. Déposer un poids lourd tel qu'une poêle en fonte par-dessus et égoutter 30 min.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Badigeonner légèrement chaque morceau de tofu des deux côtés avec un peu de sauce aux arachides. Verser la sauce restante dans un bol et parsemer les 2 c. à soupe d'arachides restantes par-dessus.

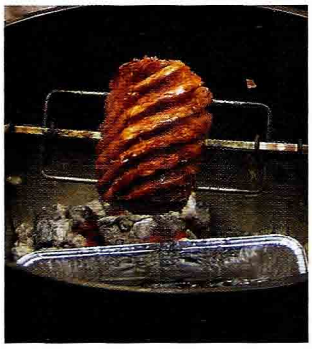
6 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les morceaux de tofu sur la grille chaude et griller 2 à 4 min par côté jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés des deux côtés. Si désiré, tourner chaque morceau d'un quart de tour après 1 min pour créer des marques de grillade quadrillées.

7 Transférer le tofu grillé sur le plateau avec le concombre, l'ananas et les ambériques germées et servir immédiatement. Déguster en nappant le tofu grillé avec un peu de sauce aux arachides et en croquant des bouchées rafraîchissantes de concombre, d'ananas et d'ambériques en alternance.

Desserts

On croit avoir tout vu, et voilà qu'un grand maître du gril nous surprend et nous confond. Quelle est la grillade la plus étonnante de Mehman Huseynov, le chef hyperactif et vedette de la télévision que j'ai surnommé l'Emeril de l'Azerbaïdjan (page 419) ? « La crème glacée », a-t-il lancé négligemment alors que je m'entretenais avec lui au restaurant Neolit, à Bakou. « De la crème glacée ? Je ne vous crois pas », ai-je répliqué. Pour me convaincre, il a vite trempé une boule de glace à la vanille dans un œuf battu et dans de la noix de coco, puis il l'a enfilée sur une brochette en métal et l'a mise à griller rapidement sur un feu très chaud pour que la noix de coco brunisse avant que la glace ne fonde.

Avec un peu d'inventivité, on peut clore magistralement un extraordinaire repas au barbecue : ananas grillés au sel en Australie ; pommes marinées au vin en Belgique ; « nids d'oiseau » (feuilletés de blé en filaments) en Turquie. Les desserts s'accommodent de toutes les techniques : cuisson directe pour les bananes au caramel de Thaïlande ; cuisson indirecte pour la figue de Barbarie arizonienne ; tournebroche pour l'ananas entier du Brésil ; fumage pour aromatiser le lait dont se sert l'iconoclaste espagnol Victor Arguinzoniz dans sa crème glacée. Le choix des desserts au gril est vaste sur la planète Barbecue. Régalez-vous.



Dans le sens horaire : Le prodige belge du gril, Peter De Clercq, et ses pommes grillées au miel. « Nids d'oiseaux » turcs dont on égoutte l'excédent de sirop. Café à la mode sud-africaine. Ananas salé d'Australie — un dessert haut de gamme des antipodes.

Pommes grillées au miel et au vin de pomme

Cette recette vient du restaurateur belge Peter De Clercq, un chef très en vue en Belgique grâce à ses livres, ses émissions de télévision, sa ligne de produits pour le gril et son restaurant Elckerlijc, très fréquenté par les gastronomes européens. **4 PORTIONS GÉNÉREUSES ; 6 À 8 PORTIONS APRÈS UN GROS REPAS**

6 c. à soupe (¾ bâton) de beurre non salé
125 g (½ tasse) de miel
125 ml (½ tasse) de vin de pomme, 125 ml (½ tasse) d'alcool de pomme ou 60 ml (¼ tasse) de cidre plus 60 ml (¼ tasse) de vin blanc sec
1 morceau de 8 cm (3 po) de gousse de vanille, fendue, ou 1 c. à café (1 c. à thé) d'extrait de vanille pur
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po)
4 pommes fermes sucrées-acidulées telles que Pink Lady ou Fuji
crème glacée à la vanille, pour servir
feuilles de menthe fraîches, pour garnir

PRÉPARATION PRÉALABLE
2 à 4 h pour mariner les pommes

1 Mettre le beurre, le miel, le vin de pomme, la vanille et la cannelle dans une casserole et porter à ébullition à feu vif, en remuant avec une cuillère en bois. Réduire le feu et laisser la marinade mijoter environ 2 min jusqu'à ce qu'elle ait la consistance d'un sirop. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante.

2 Évider les pommes (laisser la pelure) et trancher sur la largeur en tranches de 1,3 cm (½ po). Disposer les tranches de pommes dans un plat de cuisson juste assez grand pour les contenir en une couche et verser la marinade au miel par-dessus. Retourner les pommes à quelques reprises pour bien les enduire de marinade. Recouvrir et mariner au réfrigérateur 2 à 4 h.

3 Filtrer la marinade dans une casserole et porter à ébullition à feu vif. Laisser bouillir 3 à 6 min. Retirer et jeter la gousse de vanille et le bâton de cannelle.

4 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Disposer les tranches de pomme sur la grille chaude et griller 3 à 5 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient dorées des deux côtés. Si désiré, tourner chaque tranche d'un quart de tour sur chaque côté à mi-cuisson pour créer des marques de grillade quadrillées. Arroser les pommes de marinade bouillie pendant la cuisson.

6 Déposer des cuillerées de crème glacée dans des bols ou des assiettes à dessert. Disposer les tranches de pommes en éventail par-dessus. Verser un peu de marinade restante par-dessus. Garnir de feuilles de menthe et servir immédiatement.

LE POINT

OÙ : Maldegem (Belgique)

QUOI : Des pommes glacées au miel et au vin de pomme puis saisies sur le gril

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Pour être parfaitement authentique, il faut utiliser du vin de pomme que l'on trouve dans les boutiques spécialisées. L'alcool de pomme, le jus de pomme brut avec du vin ou même l'hydromel (vin de miel) sont des substituts intéressants. Lorsque j'ai goûté à ce plat pour la première fois, on le servait avec du lait de jument – populaire jadis dans la campagne belge. Une crème glacée à la vanille ou à la cannelle à base de lait de vache est sans doute un accompagnement plus socialement acceptable.

Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco

LE POINT

OÙ : Bangkok (Thaïlande)

QUOI : Bananes grillées, nappées de sauce caramel au lait de coco

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : En Thaïlande, on utilise une petite banane trapue avec une consistance ferme et amidonnée, ce qui l'empêche de se désintégrer sur le gril. L'équivalent le plus proche à ma connaissance est la banane de Cuba que l'on trouve dans bien des supermarchés. La banane thaïlandaise n'est pas très sucrée mais n'oubliez pas qu'on la trempe dans une sauce caramel au lait de coco. Vous pouvez aussi utiliser des bananes régulières qui sont à un ou deux jours d'un mûrissement complet.

Vous pouvez déguster ce mets au petit-déjeuner, en collation ou pour dessert et dès que vous aurez terminé, vous allez sans doute rappliquer. Je donne deux versions de la sauce au caramel. La première est la version thaïlandaise, un mélange de sucre de palme et de lait de coco que l'on fait bouillir. La deuxième est une réinterprétation à la française : on fait cuire le sucre pour en faire un caramel foncé, puis on l'enrichit de lait de coco. **4 PORTIONS**

POUR LA SAUCE CARAMEL AU LAIT DE COCO

120 g (1/2 tasse) de sucre de palme ou cassonade pâle (voir Note)
250 ml (1 tasse) de lait de coco non sucré
8 bananes de Cuba ou 4 bananes conventionnelles

IL VOUS FAUT AUSSI

Des brochettes plates en bambou (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

La sauce au caramel peut être préparée jusqu'à une journée à l'avance.

Bananes grillées à la mode de Bangkok : un délice sucré et fumé fort apprécié en Thaïlande.

1 Pour préparer la sauce caramel au lait de coco : *Version n° 1 :* Mélanger le sucre de palme et le lait de coco dans une casserole épaisse. Porter à ébullition à feu moyen en fouettant pour dissoudre le sucre. Laisser le mélange mijoter vivement environ 5 min, en fouettant souvent, jusqu'à ce qu'il soit épais, doré et très savoureux. Retirer du feu et laisser la sauce refroidir à température ambiante. Mettre la sauce dans un bol profond. On peut la préparer une journée à l'avance, la recouvrir et la réfrigérer. Porter la sauce caramel à température ambiante avant l'utilisation.

Version n° 2 : Mettre le sucre dans une casserole épaisse à feu moyen-vif et cuire 3 à 6 min jusqu'à ce qu'il fonde, qu'il devienne doré, qu'il dégage un fort arôme et qu'il commence à fumer. Tourner la casserole pour que le sucre cuise uniformément mais ne pas le remuer. Dès que le sucre dore, retirer du feu et ajouter le lait de coco. Attention aux éclaboussures. Retourner le mélange au feu et laisser mijoter, en fouettant, jusqu'à ce que le sucre se dissolve complètement. Laisser la sauce caramel refroidir à température ambiante. Mettre la sauce dans un bol peu profond. La sauce caramel peut être préparée jusqu'à une journée à l'avance, recouverte et réfrigérée.

2 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée.

3 Lorsque le gril est prêt, brosser et huiler la grille. Peler les bananes et les enfiler par le bout, si désiré. Griller 1 à 2 min par côté jusqu'à ce qu'elles soient légèrement dorées et partiellement cuites. Tremper les bananes dans la sauce caramel (d'où l'intérêt des brochettes) ou les badigeonner de tous côtés avec un pinceau et les retourner au gril. Continuer la cuisson 1 à 3 min de plus par côté jusqu'à ce qu'elles soient très dorées et qu'elles grésillent. Utiliser une brochette de bambou pour tester la cuisson : on doit pouvoir percer facilement la banane. Transférer les bananes sur un plateau ou dans des bols. Verser la sauce caramel restante par-dessus et servir immédiatement.

NOTES : Le sucre de palme est l'édulcorant traditionnel en Thaïlande. Ne vous en faites pas si vous n'en trouvez pas : dans cette recette, il est presque indiscernable de la cassonade pâle.

Les bananes utilisées en Thaïlande ont tendance à être plus dures et plus amidonnée que l'équivalent nord-américain. On peut donc utiliser un procédé en deux temps pour les griller, en les aplatissant partiellement avec un poids à mi-cuisson. Cela permet de les griller plus également. Pour ce faire, transférez les bananes sur une planche à découper après 1 à 2 min de cuisson et aplatissez-les légèrement avec un maillet ou la lame d'un couperet épais. Trempez chaque banane dans la sauce coco-caramel, ou badigeonnez-la des deux côtés avec la sauce, et retournez les bananes au gril. Continuez la cuisson 1 à 3 min de plus par côté jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées et cuites à l'intérieur.

PRÉPARATION DES BANANES GRILLÉES, SAUCE AU LAIT DE COCO CARAMEL

1. *Embrocher les bananes.*

2. *Les bananes embrochées sont plus faciles à retourner et à tremper dans la sauce au coco et au caramel.*

3. *Tremper chaque banane partiellement grillée dans la sauce en prenant soin de bien l'enrober.*

4. *On peut aussi badigeonner les bananes de sauce pendant la cuisson.*

Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann

LE POINT

OÙ : Argentine et Uruguay

QUOI : Des oranges fraîches avec une croûte de romarin, caramélisées sur une plaque de fonte chauffée au bois

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Mallmann cuit les oranges sur une plaque en fonte chauffée au feu de bois appelée *chapa*. Vous pouvez produire un effet semblable avec une poêle en fonte.

Voici un dessert d'une simplicité renversante, aux saveurs inédites; en entendre parler, c'est déjà vouloir l'essayer. Elle nous vient de la vedette rock des grillades sud-américaines, Francis Mallmann (voir la page 405). Mallmann utilise une plaque en fonte chauffée au feu de bois appelée *chapa*, un peu comme la *plancha* argentine. Si vous vous y prenez correctement, le sucre forme une croûte caramélisée foncée et enfumée qui n'est pas tout à fait brûlée. Si une fumée âcre se dégage, vous l'avez trop cuit. **4 PORTIONS**

4 grosses oranges navels juteuses
2 à 3 brins de romarin frais (pour donner 3 c. à soupe de feuilles)
180 g (¾ tasse) de sucre
375 g (1 ½ tasse) de crème glacée à la crème brûlée ou yogourt nature à la grecque

IL VOUS FAUT AUSSI

Une chapa, une plancha ou une poêle en fonte de 30 cm (12 po) (facultatif)

PRÉPARATION PRÉALABLE

Les oranges peuvent être préparées jusqu'à 1 h à l'avance.

1 Retrancher les deux extrémités des oranges. À l'aide d'un couteau d'office aiguisé, retirer la pelure et la peau blanche. Couper chaque orange en deux sur la largeur et épépiner avec une fourchette au besoin. Disposer les oranges dans une assiette, le côté coupé vers le haut.

2 Parsemer les oranges de feuilles de romarin, en les pressant dans la chair. Les oranges peuvent être préparées jusqu'à ce stade jusqu'à 1 h à l'avance.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. L'idéal est de griller sur un feu de bois (voir la page 429).

4 Si une *chapa, plancha* ou poêle en fonte est utilisée, la préchauffer sur le gril jusqu'à ce qu'elle soit très chaude. Si la grille du gril est utilisée, la brosser et huiler.

5 Juste avant de griller, saupoudrer le côté coupé de chaque d'orange de sucre et le taper avec le dos d'une cuillère. Disposer les moitiés d'orange sur la plaque en métal ou la grille, le côté coupé vers le bas, et cuire 2 à 4 min, jusqu'à ce que le sucre soit caramélisé, c'est-à-dire brun foncé. Ne pas laisser le sucre brûler.

6 Pour servir, répartir la crème glacée dans 4 bols peu profonds. À l'aide d'une spatule, disposer les moitiés d'orange sur la crème glacée, le côté coupé vers le haut. Si une poêle est utilisée, verser les jus sur les oranges et servir immédiatement.

ALLUME-FEU

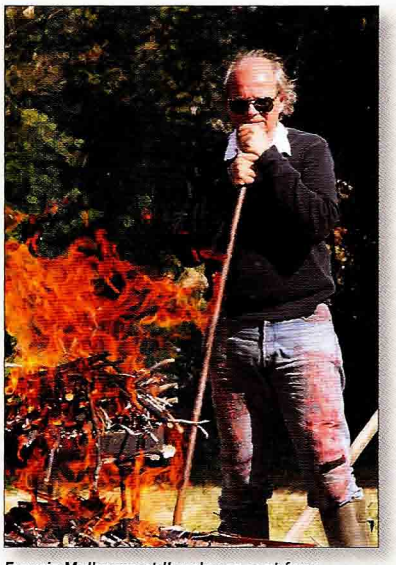
Sept feux, et ce n'est pas fini

Chef formé en France, animateur de télévision, restaurateur, hôtelier et visionnaire, **FRANCIS MALLMANN** a misé sa réputation sur une idée farfelue : enregistrer une série d'émissions de cuisine de plein air sur un glacier de la Patagonie, en plein hiver. Une réussite.

AMÉRIQUE DU SUD

Né à Bariloche, ce monstre sacré de l'Amérique du Sud a ouvert son premier restaurant à l'âge de dix-neuf ans. Il en possède aujourd'hui plusieurs à Buenos Aires, à Mendoza et au Brésil, ainsi qu'un hôtel, le Garzón, à José Ignacio, en Uruguay. En 1995, il a été le premier chef cuisinier latino-américain à être invité par la International Academy of Gastronomy, joignant ainsi les rangs des Frédy Girardet, Ferran Adrià et Alain Ducasse. Son menu ? Un repas de neuf services sur le thème de la pomme de terre.

Dans son livre intitulé *Seven Fires*, Mallmann dit pratiquer « une cuisine de feu de bois et de fonte », une cuisine primitive et sauvage.



Francis Mallmann et l'un de ses sept feux.

QUI : Francis Mallmann

OÙ : Uruguay et Argentine

TITRE DE GLOIRE : Chef propriétaire de l'hôtel Garzón (Garzón, Uruguay), des restaurants Patagonia Sur (Buenos Aires) et Francis Mallmann 1884 (Mendoza), classés parmi les dix meilleurs restaurants au monde par le *Times* de Londres et *USA Today*.

SPÉCIALITÉS : *Tapa de bife* (partie la plus tendre et riche du faux-filet [noix d'entrecôte]) ; *entraña a la vara* (bifteck de hampe embroché et cuit sur un feu ouvert) ; demi-tomates carbonisées ; et les plus grosses côtes de bœuf qu'on puisse imaginer.

PROPOS :

► J'adore ce qui détonne et s'oppose. Ça réveille les papilles.

► Utilisez toujours du bois dur. En Amérique du Nord, le meilleur charbon de bois provient du chêne. L'érable, le bouleau et le hickory sont également excellents.

► N'ayez pas peur de brûler les aliments. Un peu de carbonisation leur donne de la personnalité. Mais attention : trop peut ruiner un plat. Sachez rester en deçà de l'excès.

► Surveillez la direction du vent pour ne pas enfumer vos invités. Écartez vos ingrédients de la fumée qui pourrait les rendre amers.

Ananas au tournebroche

LE POINT

OÙ : Porto Alegre (Brésil)

QUOI : Un ananas entier avec une croûte de sucre à la cannelle caramélisé au tournebroche – comme un renversé à l'ananas sans gâteau

COMMENT : Cuisson au tournebroche

LES FAITS : Il faut un tournebroche qui fonctionne à très vive intensité pour réussir la caramélisation du sucre et de l'ananas. Si vous avez un gril au gaz avec brûleur infrarouge, vous avez de la chance. Un gril au gaz à trois brûleurs (avec celui du centre directement au-dessous de l'ananas) ou un tournebroche sur un gril au charbon de bois convient également. Sinon, il faut utiliser une chaleur d'appoint pour dorer. Pour ce faire, utilisez un chalumeau de cuisine.

Au restaurant de Porto Alegre que j'ai visité, cet ananas grillé à la cannelle était servi sur la broche, comme les viandes brésiliennes cuites au tournebroche: le serveur coupe de fines tranches dans l'assiette comme il le ferait pour la *picanha* (page 140) ou le filet de bœuf au tournebroche (page 117). Vous pouvez servir ce fruit avec de la viande mais il fait un dessert ô combien original. **6 À 8 PORTIONS**

1 ananas entier mûr
240 g (1 tasse) de sucre
2 c. à soupe de cannelle moulue
1 c. à café (1 c. à thé) de clou de girofle
3 c. à soupe de beurre, fondu
crème fouettée épicée (facultatif, voir Note et page 408)

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Retrancher la couronne de l'ananas (la partie feuillue) et retirer soigneusement l'écorce. À l'aide d'un couteau aiguisé, faire des entailles spiralées pour retirer les yeux.

2 Mettre le sucre, la cannelle et le clou de girofle dans un bol et mélanger.

3 Préparer le gril pour cuisson au tournebroche selon les indications du fabricant et préchauffer à température maximale.

4 Enfiler l'ananas sur le tournebroche sur la longueur de manière à transpercer le cœur (ou l'enfiler sur la largeur comme le veut la tradition). Badigeonner l'extérieur avec environ 1 c. à soupe de beurre. En travaillant au-dessus d'une lèchefrite ou d'un plat, saupoudrer un tiers du mélange de sucre et d'épices sur l'ananas de tous côtés pour former une croûte la plus épaisse et la plus uniforme possible.

5 Lorsque le gril est prêt, fixer le tournebroche au gril et mettre le moteur en marche. Cuire l'ananas au tournebroche 15 à 30 min au total, selon l'intensité de la chaleur (le fait de fermer le couvercle augmente la température encore plus), jusqu'à ce qu'il soit très doré. Lorsque l'ananas commence à dorer, après 5 à 10 min, le badigeonner de tous côtés avec du beurre et le saupoudrer d'un peu de sucre épicé; agiter le bol de sucre directement au-dessus de l'ananas pendant qu'il tourne. Répéter après 5 min avec le beurre et le sucre restants, puis continuer la cuisson au tournebroche jusqu'à ce que l'ananas soit très doré et fortement croûté de sucre.

Poursuivre la cuisson jusqu'à ce que l'extérieur caramélise et devienne croustillant.

ANANAS AU TOURNEBROCHE

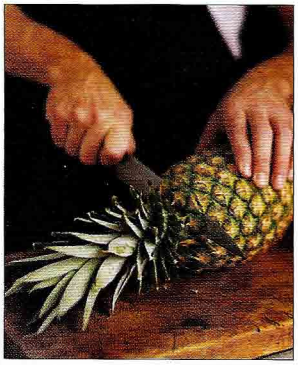
6 Transférer le tournebroche à la table et trancher finement l'ananas dans les assiettes. (Pour être complètement authentique, dès que la croûte a été retranchée du tournebroche, il faut saupoudrer le fruit de sucre épicé de nouveau et le retourner au tournebroche pour le faire dorer de nouveau, jusqu'à ce que tout le mélange de sucre ait été utilisé et que tout l'ananas ait été servi.) Sinon, on peut retirer l'ananas du tournebroche et le couper sur la largeur en tranches. Servir les tranches avec de la crème fouettée, si désiré.

NOTE : Pour rester fidèle au Brésil, vous pouvez aromatiser la crème fouettée de chacaça (un spiritueux brésilien à base de sucre de canne) au lieu du rhum.

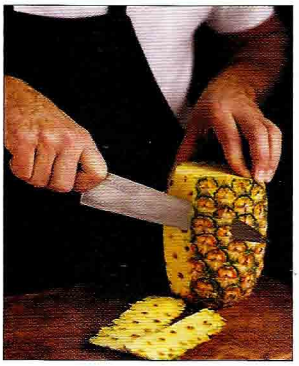
VARIANTE

Ananas grillé sans tournebroche : Si vous n'avez pas de tournebroche, vous pouvez trancher l'ananas sur la largeur en tranches de 1,3 cm (½ po), les enduire de beurre et de sucre et les faire dorer sur la grille bien huilée d'un gril très chaud.

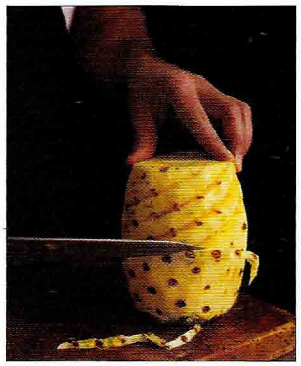
PRÉPARATION DE L'ANANAS AU TOURNEBROCHE



1. *Enlever le panache de feuilles de l'ananas et sa base.*



2. *En tenant l'ananas à la verticale, en retirer l'écorce avec un couteau.*



3. *Pratiquer en spirale des incisions en V sur le pourtour du fruit. Ôter tous les yeux.*

4. *Embrocher l'ananas. Le saupoudrer de sucre épicé pendant la cuisson.*

Croustade de figues de Barbarie

LE POINT

OÙ : Le sud-ouest des États-Unis

QUOI : Un dessert grillé comme vous n'en avez jamais goûté : une croustade de figues de Barbarie fumées grillées

COMMENT : Cuisson indirecte

Comment fait-on une croustade sur un feu de camp, sur le gril ou dans un âtre ? Nos ancêtres ont trouvé la solution en utilisant un fait-tout, un grand plat en fonte avec couvercle que l'on nichait dans la braise. Et ils entassaient encore de la braise sur le couvercle épais. **6 À 8 PORTIONS**

POUR LA GARNITURE

680 g (1 ½ lb) de figues de Barbarie
60 à 120 g (¼ à ½ tasse) de sucre
40 g (¼ tasse) de farine blanche tout usage non blanchie
1 c. à café (1 c. à thé) de zeste de citron finement râpé
2 c. à soupe de jus de citron frais, et un peu plus au goût
beurre, pour graisser la poêle

POUR LE CROUSTILLANT

60 g (½ tasse) de biscuits secs au gingembre émiettés
120 g (½ tasse) de cassonade pâle ou foncée (ou de sucre roux)
80 g (½ tasse) de farine blanche tout usage non blanchie
8 c. à soupe (120 g ou ½ tasse) de beurre non salé froid, coupé en tranches de 1,3 cm (½ po)
une pincée de sel
crème glacée à la vanille (facultatif), pour servir

IL VOUS FAUT AUSSI

Une poêle en fonte de 20 cm (8 po) ; 2 tasses de copeaux ou morceaux de bois, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

Aucune, mais comptez 1 h pour préparer et griller la croustade.

1 Pour préparer la garniture : En portant des gants pour se protéger des épines et à l'aide d'un couteau d'office, couper le haut et la base de chaque figue de Barbarie. Faire une entaille dans la pelure sur la longueur et enlever celle-ci pour ne laisser que le cœur du fruit en forme de tonneau. Couper chaque figue pelée sur la largeur en tranches de 6 mm (¼ po).

2 Mettre les tranches de figue de Barbarie dans un bol. Saupoudrer de 60 g (¼ tasse) de sucre, 40 g (¼ tasse) de farine et le zeste de citron et remuer délicatement. Incorporer le jus de citron. Rectifier l'assaisonnement en ajoutant du sucre et du jus de citron au besoin ; le mélange doit être sucré, acidulé et fruité. Verser dans la poêle graissée.

3 Pour préparer le croustillant : Mettre les biscuits secs au gingembre, la cassonade et la farine dans un robot culinaire muni d'une lame métallique pour hacher et réduire en une poudre grossière, en pulsant par intermittence. Ajouter le beurre et le sel et pulser par intermittence jusqu'à ce que le beurre soit réduit à la taille d'un petit pois et que le mélange soit grumeleux et émietté. Ne pas trop hacher pour éviter de faire une pâte collante. Verser le croustillant sur la garniture aux figues de Barbarie.

4 Préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne-élevée.

5 Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter les copeaux ou morceaux de bois à la boîte à fumée ou dans la poche à fumée sous la grille (voir la page 429). Mettre la croustade au centre de la grille loin de la chaleur et fermer le couvercle. Griller la croustade 30 à 40 min jusqu'à ce que le croustillant soit très doré et que la garniture bouillonne. Servir chaude ou tiède, idéalement avec des cuillerées de crème glacée à la vanille.

LE POINT

LES FAITS : Les figues de Barbarie sont de forme ovale, de couleur verte, avec des épines sur l'extérieur et une chair de couleur framboise à l'intérieur. La couleur est somptueuse ; la saveur est musquée et douce, avec une douceur mielleuse équilibrée par une pointe acidulée au citron. Si vous n'en trouvez pas, vous pouvez faire une variante avec des parts égales de poires mûres Bartlett ou Anjou en dés et des framboises fraîches.

« Nids d'oiseaux » sur le gril

{ KUNEFE }

LE POINT

OÙ : Istanbul (Turquie)

QUOI : La version grillée d'un dessert savouré dans tout le Proche et le Moyen-Orient : du blé filamenté croustillant au goût de beurre avec du fromage salé et du sirop

COMMENT : Cuisson directe

LES FAITS : Ce dessert vraiment très facile à préparer fait toujours sensation auprès des convives. Il faut toutefois se rendre dans un marché moyen-oriental ou grec pour se procurer une sorte de pâte phyllo coupée en minces filaments appelée *kataifi*. Pendant que vous y êtes, achetez un fromage salé turc ou grec comme le haloumi et une bouteille d'eau de rose. L'eau de rose est facultative mais son parfum enivrant vous transportera au Proche-Orient. Vous pouvez griller des portions individuelles dans de petites poêles ou préparer une grosse pâtisserie pour quatre personnes.

Ce dessert, servi dans un restaurant branché d'Istanbul, est une sorte de blé filamenté grillé sur du charbon de bois au lieu d'être préparé au four comme le veut la tradition. Cela lui confère un goût de fumée subtil mais perceptible que vous ne trouverez pas dans les versions au four. La difficulté ensuite est de griller et retourner la pâtisserie – pas une mince affaire – pour ensuite l'arroser de sirop. Le résultat constitue une finale étonnante à un barbecue turc ou moyen-oriental. **4 PORTIONS**

360 g (1 ½ tasse) de sucre
1 c. à café (1 c. à thé) d'eau de rose, ou au goût (facultatif)
12 c. à soupe (1 ½ bâton) de beurre non salé, à température ambiante
450 g (1 lb) de pâte kataifi
180 g (6 oz) de fromage méditerranéen salé tel que haloumi, ou un fromage occidental comme l'edam ou le jack, coupé en dés de 6 mm (¼ po)

IL VOUS FAUT AUSSI

4 petites poêles en fonte de 13 cm (5 po), ou 1 poêle en fonte de 25 cm (10 po) ; 2 tasses de copeaux de bois (facultatif), trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés

PRÉPARATION PRÉALABLE

La pâte et le fromage peuvent être assemblés dans la poêle plusieurs heures à l'avance, recouverts et réfrigérés.

1 Mettre le sucre dans une casserole épaisse avec 250 ml (1 tasse) d'eau et porter à ébullition à feu vif. Laisser bouillir environ 2 min, en agitant la casserole pour une cuisson uniforme, jusqu'à dissolution complète du sucre. Retirer du feu et laisser refroidir à température ambiante. Incorporer l'eau de rose et réserver.

2 Graisser généreusement le fond des poêles avec le beurre. Égrener le *kataifi* avec les doigts et en ajouter suffisamment aux poêles pour les remplir à moitié. Parsemer de cubes de fromage et mettre le *kataifi* restant par-dessus.

3 Préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Pour être complètement authentique, il faut utiliser un gril au charbon de bois. Si un gril au gaz est utilisé, ajouter des copeaux ou morceaux de bois

« Nids d'oiseaux » sur le gril à la façon de la planète Barbecue, sur un lit de charbons ardents.

« NIDS D'OISEAUX » SUR LE GRIL

à la boîte à fumée ou dans une poche à fumée sous la grille (voir la page 429) et préchauffer jusqu'à l'apparition de la fumée.

4 Lorsque le gril est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Mettre les poêles sur la grille chaude et griller 3 à 5 min jusqu'à ce que le beurre bouillonne et que la pâtisserie soit croustillante et dorée sur le dessous. Lever un coin à l'aide d'une spatule métallique pour vérifier la cuisson. Pour les plus téméraires, retourner la pâtisserie en agitant la poêle avec un tour de main. Sinon, utiliser la spatule métallique pour la retourner. Une troisième possibilité est de la glisser sur une assiette, déposer une autre assiette par-dessus, inverser les assiettes et glisser la pâtisserie de nouveau dans la poêle. Cuire l'autre côté 3 à 5 min de plus jusqu'à ce qu'il soit croustillant et doré sur le dessous.

5 Transférer la pâtisserie chaude sur un plateau ou dans des assiettes. Arroser de sirop et servir immédiatement.

Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable

LE POINT

OÙ : Les États-Unis

QUOI : Une variante d'un classique des feux de camp pour apaiser votre conscience sociale

COMMENT : Cuisson directe ou cuisson sur un feu de camp

LES FAITS : Pour de meilleurs résultats, grillez les guimauves sur un feu de bûches. Un gril au charbon de bois sans grille fonctionne presque aussi bien mais donne un peu moins de saveur. Vous pouvez utiliser un gril au gaz pourvu qu'il soit chauffé à bloc.

Les fourchettes conçues pour griller les biscuits ont de longs manches extensibles. Vous pouvez les commander à l'adresse : www. Barbecuebible.com/store.

Ce dessert cherche davantage à vous conscientiser qu'à vous présenter les spécialités du monde des grillades. Il vous permet de vous familiariser avec un organisme et une philosophie d'achat qui soutient les cultivateurs des pays en développement. Comme le nom le dit, la Fair Trade Federation a été fondée pour assurer que les gens qui produisent le café, le chocolat, le sucre, les bananes, la vanille et bien d'autres denrées reçoivent un salaire équitable pour leur travail. (Cela favorise également des techniques agricoles durables pour la santé de la planète.) Donc, lorsque vous achèterez les ingrédients pour préparer ces biscuits, cherchez la mention « équitable » sur l'emballage. **8 BISCUITS**

8 guimauves (*marshmallows*)
8 carrés de 5 cm (2 po) de chocolat équitable mi-amer ou semi-sucré
16 biscuits au sucre ou à la mélasse, biscuits secs au gingembre, biscuits à l'avoine et aux raisins secs ou biscuits aux brisures de chocolat, de préférence maison à base de sucre équitable
1 banane équitable mûre, coupée en biseau en 8 tranches minces

PRÉPARATION PRÉALABLE
Aucune

1 Faire un feu de camp ou préparer le gril pour cuisson directe et préchauffer à température élevée. Si un gril au gaz est utilisé, allumer le brûleur latéral, le cas échéant.

2 Lorsque le feu est prêt, si un gril au charbon de bois est utilisé, racler les charbons pour faire un tas (sans utiliser la grille). Enfiler les guimauves sur des bâtons, des brochettes ou des fourchettes à biscuit pour le gril et les tenir au-dessus du feu. Griller les guimauves 2 à 5 min jusqu'à ce qu'elles soient

très dorées. Certaines gens (dont moi) croient qu'une guimauve n'est pas correctement grillée tant qu'elle n'a pas pris en feu ; éteindre le feu en soufflant avant de brûler la guimauve complètement.

3 Mettre un carré de chocolat sur un biscuit. Déposer la guimauve chaude par-dessus et ajouter une tranche de banane suivie d'un deuxième biscuit pour faire un sandwich (la guimauve doit faire fondre le chocolat), puis déguster.

Crème catalane et variantes

{ CREMA CATALANA }

L'utilisation d'un fer chaud pour caraméliser la crème n'est pas à strictement parler une technique de grillade. Toutefois, lorsque vous aurez chauffé le fer pour l'appliquer sur la crème et former une croûte vitreuse que vous fracasserez ensuite avec votre cuillère en mille petites aiguilles de caramel, vous conviendrez qu'il s'agit bien d'une technique de cuisson sur le feu aussi immémorial que le gril lui-même. **6 PORTIONS**

POUR LA CRÈME PÂTISSIÈRE

1 litre (4 tasses) de lait entier
1 bâton de cannelle de 8 cm (3 po), ou ½ c. à café (½ c. à thé) de cannelle moulue
1 morceau de 4 cm (1 ½ po) de gousse de vanille, fendue, ou ½ c. à café (½ c. à thé) d'extrait de vanille
3 lanières de zeste de citron de 1,3 x 5 cm (½ x 2 po) chacune
8 gros jaunes d'œufs
240 g (1 tasse) de sucre
3 c. à soupe d'amidon de maïs
2 c. à soupe de miel
2 c. à café (2 c. à thé) de liqueur à l'anis telle qu'anisette
240 g (1 tasse) de sucre turbinado, demerara Note) ou sucre granulé

IL VOUS FAUT AUSSI

6 plats à crème brûlée de 8 à 10 cm (3 à 4 po), d'une profondeur de 2 cm (¾ po), typiquement en terre cuite (voir Les faits) ; un fer à crème brûlée ou chalumeau de cuisine

PRÉPARATION PRÉALABLE

Les crèmes catalanes doivent être préparées au moins 3 h et au plus 24 h à l'avance et réfrigérées.

1 Mettre le lait, la cannelle, la gousse de vanille et le zeste de citron dans une casserole épaisse et porter à un bouillonnement à feu doux. Laisser le lait infuser 10 min à feu le plus doux possible.

2 Entre-temps, mettre les jaunes d'œufs, le sucre, l'amidon, le miel et la liqueur à l'anis dans un grand bol épais à l'épreuve de la chaleur. Fouetter environ 2 min jusqu'à ce que le mélange soit lisse et crémeux. Filtrer le lait chaud dans le mélange aux œufs en un long filet en fouettant pour mélanger. Transférer le mélange aux œufs dans la casserole sur un feu moyen et porter à ébullition lente, en fouettant sans cesse. Cuire 1 à 2 min jusqu'à ce que la crème épaississe, puis retirer du feu. Ne pas trop cuire pour éviter que la crème tourne.

LE POINT

OÙ : Les Pyrénées dans le sud-ouest de la France, mais le nom trahit l'origine espagnole du plat

QUOI : La version franco-espagnole de la crème brûlée – une crème pâtissière avec une croûte de sucre brûlé

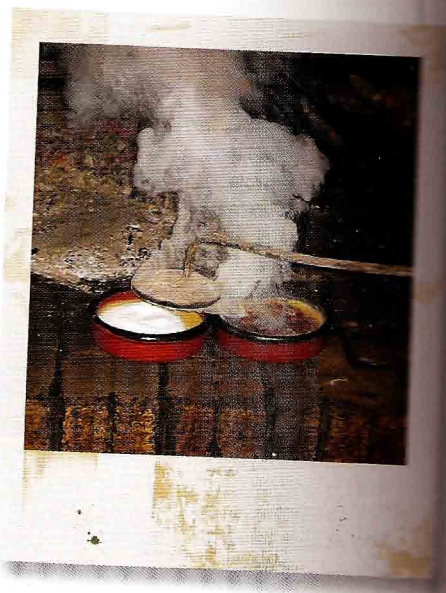
COMMENT : une crème marquée au fer chaud

LES FAITS : Pour être parfaitement authentique, vous devez caraméliser le sucre avec un tisonnier plat chauffé à blanc dans un âtre chauffé au bois. Le fer chaud donne au sucre un goût très différent et à mon avis supérieur à la caramélisation avec un chalumeau. Sinon, on peut bien sûr utiliser un chalumeau de cuisine.

3 Verser la crème dans les plats à crème brûlée en la répartissant également et en secouant et en tapant chaque plat pour lisser la surface. Laisser refroidir à température ambiante, puis réfrigérer au moins 3 h ou jusqu'à 24 h. Presser une feuille de pellicule plastique sur le dessus de chaque crème pour l'empêcher de sécher.

4 Juste avant de servir, chauffer le fer à crème brûlée à blanc, idéalement dans un âtre chauffé au bois, dans la braise d'un gril au charbon de bois ou à plat sur la grille d'un gril au gaz (ou même sur un élément de la cuisinière). Saupoudrer chaque crème uniformément de 3 c. à soupe de sucre. Presser le fer chaud sur la surface de la crème pour caraméliser le sucre ; cela prend quelques secondes et une bouffée de fumée aromatisée s'élève pendant que le sucre fonce. Le sucre doit être de topaze à très doré mais pas noir. Répéter avec les crèmes restantes en chauffant le fer à nouveau entre chacune.

Pour utiliser un chalumeau de cuisine, mettre les crèmes sur une surface à l'épreuve de la chaleur. Allumer la flamme et ajuster pour obtenir une pointe jaune-rouge de chaleur au centre d'une flamme bleu lavande. En tenant la flamme environ 8 cm (3 po) au-dessus de la crème, effectuer un va-et-vient pour dorer le sucre uniformément. Le sucre continue de cuire quelques secondes après le retrait de la flamme ; arrêter la cuisson au moment où le sucre est de couleur topaze.



Crème catalane caramélisée de façon traditionnelle: au feu de bois et au fer chaud.

Crème glacée grillée

LE POINT

OÙ : Azerbaïdjan (l'État le plus à l'est des républiques des montagnes du Caucase, bordé par l'Arménie, la Russie, l'Iran et la mer Caspienne)

QUOI : Des boules de crème glacée en croûte de noix de coco, grillées sur des brochettes au charbon de bois

COMMENT : Cuisson directe sur un gril sans grille

Voici une des choses les plus étranges que j'ai jamais grillées, une inspiration d'un chef d'Azerbaïdjan : de la crème glacée embrochée sur une mince brochette métallique, croûtée d'œuf battu et de noix de coco râpée et saisie sur le feu. Le truc est de tremper les boules congelées dans l'œuf et la noix de coco à plusieurs reprises avant de griller. Le feu intense cuit ces derniers pour former une croûte hermétique qui protège la crème glacée fondante. Il est essentiel de travailler rapidement et au-dessus d'une chaleur très intense pour saisir l'extérieur avant que la crème glacée ne fonde. **8 À 12 BOULES ; 4 PORTIONS**

PLANÈTE BARBECUE

France : Méchoui ? Mais oui !

Quand j'étudiais en France pour devenir cuisinier (qui l'eût cru ?), toutes les techniques classiques étaient au programme, sauf la cuisson sur gril. Le pays qui avait vu naître La Varenne, Carême, Escoffier, Paul Bocuse et Alain Ducasse ne tenait pas compte d'une méthode de cuisson pratiquée en France depuis que le monde est monde dans les grottes du paléolithique, les monastères médiévaux, les palais de la Renaissance et les hôtels cinq étoiles. Au Musée national de la Préhistoire des Eyzies-de-Tayac, en Dordogne, on peut voir un foyer vieux de vingt mille ans. Au Préhisto Parc de Tursac, près de Sarlat, on assiste à la reconstitution d'une scène du Neandertal où des personnages chassent le gibier, le dépècent et en font cuire la viande sur la flamme du feu.

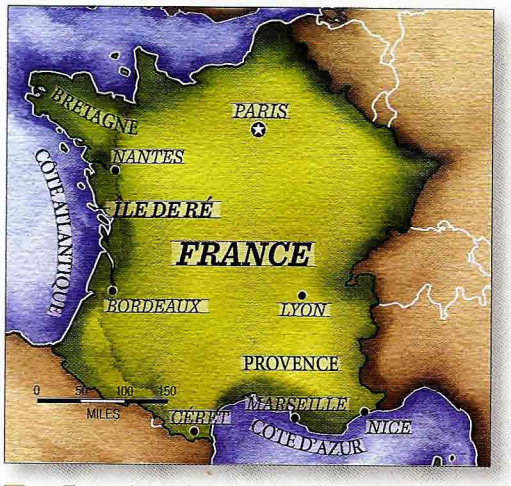
La tour Eiffel, la nuit.

Le premier traité de cuisine, *Le Viandier*, attribué à Taillevent, regorge de recettes de viandes grillées ou rôties. Les stations-services françaises vendent des sarments de vigne et du charbon de bois pour le barbecue, que la plupart des Français désignent par un mot originaire de leurs anciennes colonies nord-africaines : le *méchoui*.

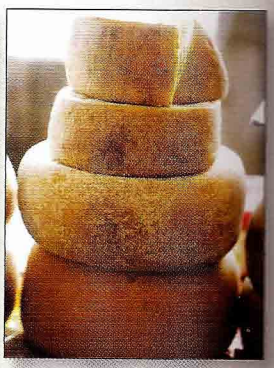
Oui, la grillade existe bel et bien en France, mais si elle sait se cacher, elle se laisse également découvrir à La Bouvette (île de Ré), où le chef bourguignon Laurent Mertz a transformé l'*éclade*, une spécialité locale de moules cuites sur un feu d'aiguilles de pin, en plat mythique ; ou à l'Hostalet de Vivès (près de Céret, dans le Sud-Ouest), où Pierre Gironès apprête toutes les coupes possibles de bœuf, de porc et d'agneau avec des doses anti-vampiriques d'aïoli dans un âtre dont le feu semble se consumer depuis la nuit des temps.

À Paris, même le célèbre chef Alain Ducasse a aménagé un feu de bois et un tournebroche à son restaurant huppé de l'Hôtel Plaza Athénée, ce qui démontre hors de tout doute que la cuisson sur gril n'est pas trop prolétaire pour les chefs toujours en quête de nouvelles saveurs.

Parlez-vous barbecue ?



Les Français cuisinent sur le gril partout en France, de l'île de Ré (pays de l'éclade de moules) jusqu'à Bordeaux (réputée pour son bœuf charolais à la sauce marchand de vin) et la Côte d'Azur. En Dordogne, il y a 40 000 ans, nos ancêtres préhistoriques faisaient cuire leurs aliments au feu.



Meules de fromage vieilli sur un étal de marché.

Le Clos de Vougeot, qui date de 1330, est un des plus célèbres vignobles français.

Pourquoi, alors, cette réticence à intégrer la cuisson sur le feu aux principes fondamentaux de l'art culinaire français ? « C'est peut-être jugé rétrograde », avance Laurent Mertz. Mais l'avenir de la cuisine française, que menacent les changements démographiques, la situation économique et l'audace gastronomique de l'Espagne voisine, réside sans doute dans un retour au passé.

La spécialité du restaurant Piqu'Bœuf (Beaune) *est la grillade de bœuf charolais.*

LES GRILS : Grils rudimentaires sans couvercle ou grilles placées au-dessus des braises de l'âtre, ce qui rend impossible la cuisson par chaleur indirecte. Tournebroches simples de foyer ou appareils de haute technologie (dont un conçu par Alain Ducasse) à tige verticale, vitesse variable et contrôle thermostatique de la chaleur.

LES COMBUSTIBLES : Blocs de charbon de bois naturel, bois, gaz (pour les tournebroches).

LES ASSAISONNEMENTS : Le moelleux de la tomate, de l'ail, de l'huile et des fines herbes de préférence aux tonalités fortement épicées de l'Inde et de l'Asie du Sud-Est.

LES INCONTOURNABLES : Grillade ou méchoui : c'est bonnet blanc et blanc bonnet.

Le bar au fenouil : flambé au Pernod.

La brochette.

La crema catalana : version catalane de la crème brûlée (recette page 413).

L'entrecôte à la bordelaise ou marchand de vin.

La raclette.

Les saucisses : merguez, andouillette, etc.

LA MANIÈRE : Le couteau et la fourchette sont de mise. On est en France, après tout.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : La Bouvette, dans l'île de Ré (page 370).

LA BOISSON : Du vin, évidemment.

LA CURIOSITÉ : *L'éclade de moules* (moules grillées sur un lit d'aiguilles de pin).

LE POINT

LES FAITS : En raison de la nature délicate de la crème glacée et de la garniture à la noix de coco, il faut griller ces brochettes sur un gril sans grille. Déposez la brochette entre deux briques de part et d'autre du gril. Vous pouvez utiliser tout parfum de crème glacée pour cette recette.

500 g (3 2/3 tasses) de crème glacée
2 gros œufs
1 c. à café (1 c. à thé) d'extrait de vanille pur
240 g (2 tasses) de noix de coco séchée, râpée, dans un petit bol

IL VOUS FAUT AUSSI
Des brochettes plates en métal d'une longueur d'au moins 30 cm (12 po)

PRÉPARATION PRÉALABLE
4 à 6 h pour recongeler la crème glacée

1 À l'aide d'une grande cuillère à crème glacée, former des boules de 5 cm (2 po). Mettre dans un plat de cuisson et les retourner au congélateur 1 à 2 h pour les recongeler solidement.

2 Mettre les œufs et la vanille dans un bol peu profond et battre avec une fourchette. Tremper chaque boule de crème glacée dans l'œuf battu en la retournant avec des fourchettes pour l'enduire de liquide de tous côtés, puis dans la noix de coco. Retourner chaque boule dans l'œuf de nouveau, puis de nouveau dans la noix de coco. Retourner les boules dans le plat de cuisson et les recongeler solidement.

3 Lorsque les boules de crème glacée recouvertes de noix de coco sont solidement congelées, les embrocher sur des brochettes plates en métal et les recongeler.

4 Préparer le gril pour une cuisson sans grille en suivant les indications de la page 425 et préchauffer à température maximale. Disposer 2 briques de part et d'autre du gril.

5 Mettre les brochettes sur le gril, en déposant les extrémités des brochettes sur les briques. Griller les boules de crème glacée 1 à 2 min par côté, 4 min au total, jusqu'à ce que la noix de coco soit dorée de tous côtés. Il faut travailler rapidement pour saisir la noix de coco sans faire fondre la crème glacée. Retirer les boules des brochettes en les déposant dans des bols ou des assiettes et servir immédiatement.

Crème glacée fumée

LE POINT

OÙ : Le Pays basque espagnol

QUOI : Une crème glacée comme vous n'en avez jamais goûté, à base de lait et de crème fumés

COMMENT : Cuisson indirecte sur un gril au charbon de bois avec copeaux de bois ou fumage

Tous les aliments grillés et fumés ont bon goût. Mais certains plats ont un goût si inattendu et si original qu'ils nous font redécouvrir l'art de déguster. C'est le cas de la crème glacée fumée servie chez Etxebarri, la grilladerie futuriste espagnole (voir la page 359). **4 PORTIONS**

500 ml (2 tasses) de crème épaisse (à fouetter)
250 ml (1 tasse) de lait entier
175 ml (¾ tasse) de glucose ou sirop de maïs léger
120 g (½ tasse) de sucre
3 jaunes d'œufs

IL VOUS FAUT AUSSI
Une lèchefrite en aluminium ; 2 tasses de copeaux ou morceaux de chêne, trempés 1 h dans de l'eau pour couvrir, puis égouttés ; une sorbetière

PRÉPARATION PRÉALABLE
Comptez 30 min à 1 h pour fumer le lait et 1 h pour refroidir, baratter et geler la crème glacée.

ALLUME-FEU

L'« Émeril » d'Azerbaïdjan

Commençons par la fin. Mehman Huseynov a franchi la dernière étape, relevé le défi suprême, réussi l'improbable et réalisé l'impossible : il fait griller de la crème glacée au barbecue. Il enrobe des boules de glace d'œuf battu et de noix de coco, puis il les enfile sur une brochette plate et les fait griller à très haute température (recette page 414). Cet exploit nécessite une immense dextérité, car il faut que l'extérieur brunisse sans que l'intérieur ne fonde. Mais le maître grilleur azerbaïdjanais du restaurant Neolit, à Bakou, possède toute la dextérité nécessaire, et un feu à l'avenant.

Huseynov aime la simplicité des assaisonnements. « Ce qui compte, c'est la viande. »

Reconnaissable à sa veste blanche passepoilée de rouge, Huseynov a grandi à Ismayilli, dans le nord de l'Azerbaïdjan, une région réputée pour son agneau au tournebroche. Diplômé de l'École culinaire de l'Université de Bakou, il est chef depuis l'âge de dix-sept ans, il dirige une équipe de 350 personnes dans un restaurant qui sert deux mille clients par jour. Il enregistre aussi cinq émissions culinaires d'une heure chaque semaine pour Lider TV, ce qui fait de lui une grande vedette, même si vous n'avez sans doute jamais entendu parler de lui.

Les instruments de travail de Huseynov sont tout ce qu'il y a de plus ordinaire dans cette région de la mer Caspienne : un gril sans grille, dit *mangal* (page 431), un tournebroche dit *tandir* (version azerbaïdjanaise du tandour indien), sel, poivre, gingembre, curcuma, oignon, thym et persil. Rien d'autre. « C'est la viande qui compte », dit-il. Comment fait-on pour servir des aliments frais et chauds à autant de gens ? Il me guide à travers une longue suite de cuisines satellites : ici, un grillardin ; là, une boulangère ; là encore un homme qui transporte un chariot plein de charbon incandescent. « Neolit ressemble sans doute à une grande ville, mais on y fait la cuisine comme dans un petit village. »

QUI : Mehman Huseynov

OÙ : Azerbaïdjan

TITRE DE GLOIRE : Animateur de la plus importante émission de cuisine en Azerbaïdjan ; chef du restaurant Neolit, à Bakou.

SPÉCIALITÉS : *Lula* (ou *lyulya*), kebabs d'agneau haché ; *govurmasi*, agneau au curcuma rôti au tandir ; *kartof kebab*, brochette de purée de pommes de terre ; *mangal salati*, salade de légumes grillés ; *dondurma kebab*, brochette sucrée en dessert.

PROPOS :

► Que faut-il pour devenir un maître du gril ? De l'imagination. De l'expérience. Et une éthique professionnelle irréprochable.

► Allah nous a donné l'agneau. Et vous croyez pouvoir faire mieux ?

Mehman Huseynov (à gauche) et un assistant exhibent des poulets au tandir alignés comme des danseuses de cabaret

PLANÈTE BARBECUE

Espagne : de l'âge de la pierre à la cuisine futuriste

Le premier fait griller un bifteck de côte sans rien de plus qu'un peu de sel marin. Le second fait cuire des bébés anguilles (*angulas*) dans une grille à poisson et tartine le pain rôti de beurre fumé. Matías Gorrotxategi de la rustique Casa Julián, à Tolosa, et Victor Arguinzoniz du Extebarri, un restaurant ultra-chic des environs de San Sebastián, occupent les pôles opposés du glorieux barbecue espagnol — simple et primitif d'une part, inventif et inspirant de l'autre.

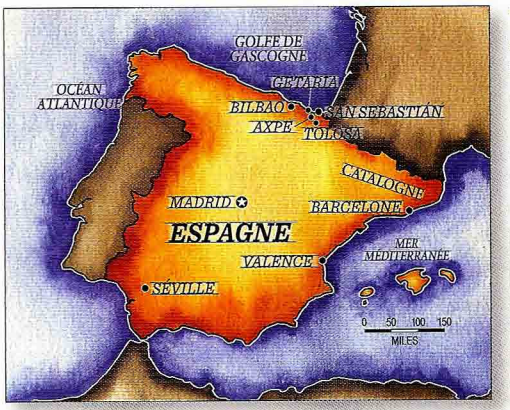
Brochette de sardines sur la plage de Pedregalejo, à Málaga.

La cuisine au gril espagnole a un pied dans l'âge de la pierre et l'autre dans l'univers surréaliste et futuriste de Ferran Adrià. Il y a soixante mille ans, une dynamique culture néandertalienne s'épanouissait dans les montagnes et les cavernes de ce qui est aujourd'hui l'est de l'Espagne. Ces troglodytes n'ont évidemment pas laissé de traces écrites de leurs méthodes (bien que des vestiges de feux de camp soient encore visibles), mais au moins un des populaires mets grillés du répertoire espagnol remonte à la préhistoire : les calçots, une variété de poireaux, que l'on fait cuire directement sur un feu de bois, sans les nettoyer, et dont on arrache ensuite la surface calcinée pour les servir avec une sauce romesco (tomates, petits poivrons rouges séchés, ail, amandes, etc.).

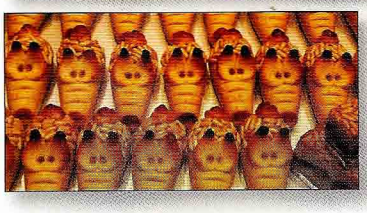
Au vingt-et-unième siècle, Arguinzoniz et les autres chefs d'avant-garde repoussent les limites de la cuisine au feu. Ils fabriquent chaque matin leur propre charbon de bois, font griller et fumer des aliments auxquels personne n'aurait songé (que diriez-vous d'un peu de glace fumée ?), et réinventent le gril lui-même. Arguinzoniz a mis au point une sorte de grilloir au charbon de bois qui cuit la nourriture à la fois par-dessous et par-dessus.

Entre ces deux extrêmes, on trouve les *pinchos* mauresques, des brochettes relevées d'épices importées d'Afrique du Nord il y a plus de mille ans ; le *rodaballo*, un turbot grillé au sel, servi avec de l'ail frit et des piments d'Ibarra ; la chuleta, un simple bifteck de côte qui fait la gloire de restaurants tels que la Casa Julián. Bref, sitôt qu'un Espagnol allume le barbecue, c'est la fête.

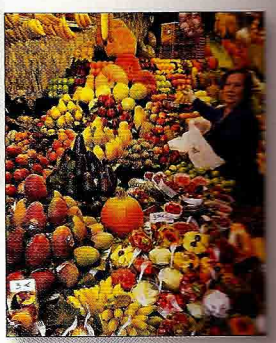
Le barbecue espagnol — un parcours de 40 000 ans



Entourée d'eau sur trois côtés, traversée de montagnes à l'est, l'Espagne est riche en ingrédients de très grande qualité, en vins superbes, en bière et même en cidre.



Les porquets (porcelets), une friandise typique de la province de Gérone, en Espagne.



Le marché de la Boquería, à Barcelone.

Paella géante de la fête de la Saint-Jean sur la Costa Blanca, cuite selon la méthode traditionnelle, sur feu ouvert.

LES GRILS : Ils vont du simple feu de camp aux grils ultra-performants, en acier inoxydable, de certains restaurants chic. On fait habituellement griller le poisson entier dans un panier grillagé.

LES COMBUSTIBLES : Charbon de bois ou bois.

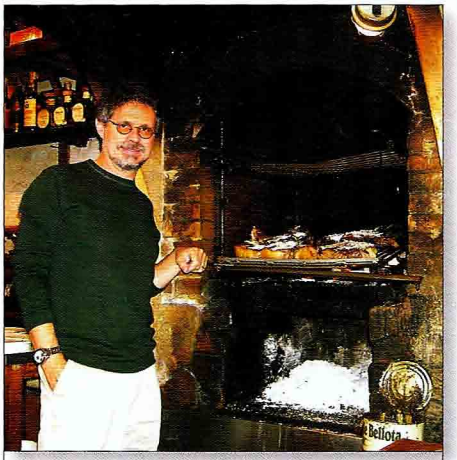
LES ASSAISONNEMENTS : Comme en Italie, la simplicité est reine : gros sel marin, poivre, ail, piment d'Ibarra, huile d'olive, jus de citron.

LES INCONTOURNABLES :

Les calçots : sorte de poireaux calcinés (en saison à la fin de l'hiver).

La chuleta : un épais bifteck de côte.

Les calçots, sorte de poireaux grillés avec leurs racines et leur terre, sur un feu de bois.



Moi, à la célèbre Casa Julián de Tolosa, où des biftecks de côte saupoudrés de gros sel marin cuisent dans un ancien âtre en pierre.

La merluza a la parilla : merlu grillé, sauce à l'ail frit.

Le pa amb tomàquet : pain catalan frotté de tomate.

Le rodaballo : turbot entier grillé, sauce au xérès ou vinaigrette.

LES CONDIMENTS : Aioli, vinaigrette et sauce *romesco* sont la sainte trinité des condiments espagnols.

LE RESTAURANT RECOMMANDÉ : Etxebarri, à Axpe (Pays basque), pour le fin du fin du barbecue.

LA BOISSON : Un txakoli basque (vin blanc sec), un Rioja ou un Ribera del Duero (vins rouges).

LA CURIOSITÉ : Oui, la paella se prépare traditionnellement sur un feu de bois. La fumée confère alors à ce mets une profondeur inégalée.

Turbot grillé et son «eau bénite» (recette page 332).

LE POINT

LES FAITS : Pour faire de la crème glacée fumée, le maître du gril espagnol et scientifique fou à ses heures, Victor Arguinzoniz, fait cuire le lait dans un four à bois pour le réduire à une consistance de crème épaisse. Pour le faire simplement, on peut fumer une crème épaisse sur un gril au charbon de bois ou dans un fumoir. On trouve le glucose, utilisé pour la confection des bonbons et des pâtisseries, chez les fournisseurs de confiserie. Sinon, remplacez-le par un sirop de maïs léger.

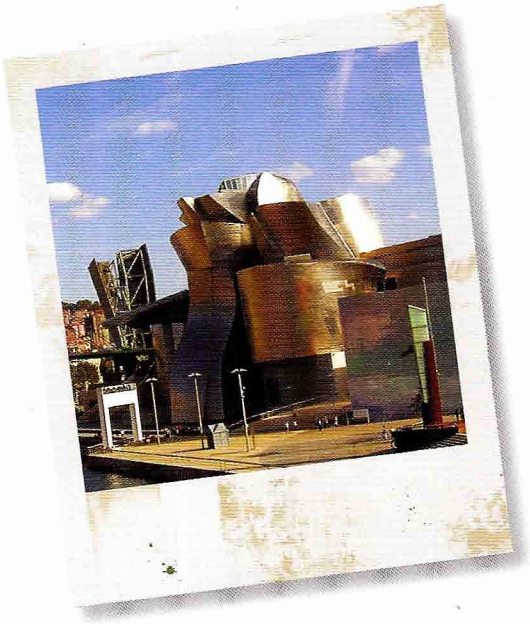
1 Mettre la crème, le lait et le glucose dans un bol et fouetter.

2 Pour griller : *Si un gril au charbon de bois est utilisé,* préparer le gril pour cuisson indirecte et préchauffer à température moyenne. Lorsque le gril est prêt, jeter les copeaux ou morceaux de bois sur les charbons. Mettre la lèchefrite contenant le mélange à la crème au centre du gril, entre les amoncellements de charbons et fermer le couvercle. Griller le mélange 20 à 30 min jusqu'à ce qu'il soit bien imprégné de fumée.

Si un fumoir est utilisé, le préparer selon les indications du fabricant et préchauffer à 120 °C (250 °F). Mettre la lèchefrite contenant le mélange à la crème dans le fumoir et fumer environ 1 h jusqu'à ce que le mélange soit richement parfumé de fumée.

3 Mettre le sucre et les jaunes d'œufs dans une casserole moyenne et fouetter jusqu'à ce qu'ils soient lisses et crémeux. Ajouter la crème chaude en un long filet, en fouettant vigoureusement. Mettre la casserole sur un feu doux et cuire 2 à 3 min jusqu'à ce que la crème nappe facilement le dos d'une cuillère en bois. Ne pas laisser bouillir.

4 Filtrer le mélange dans un tamis fin au-dessus d'un bol et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque le mélange est refroidi, le transférer dans une sorbetière et baratter selon les indications du fabricant jusqu'à ce qu'il soit glacé. Servir immédiatement.



Le musée Guggenheim de Bilbao, dont le bâtiment a été dessiné par l'architecte canado-américain Frank Gehry, symbolise l'esprit innovateur de la cuisine espagnole contemporaine.

Les principes de base de la cuisson sur feu vif

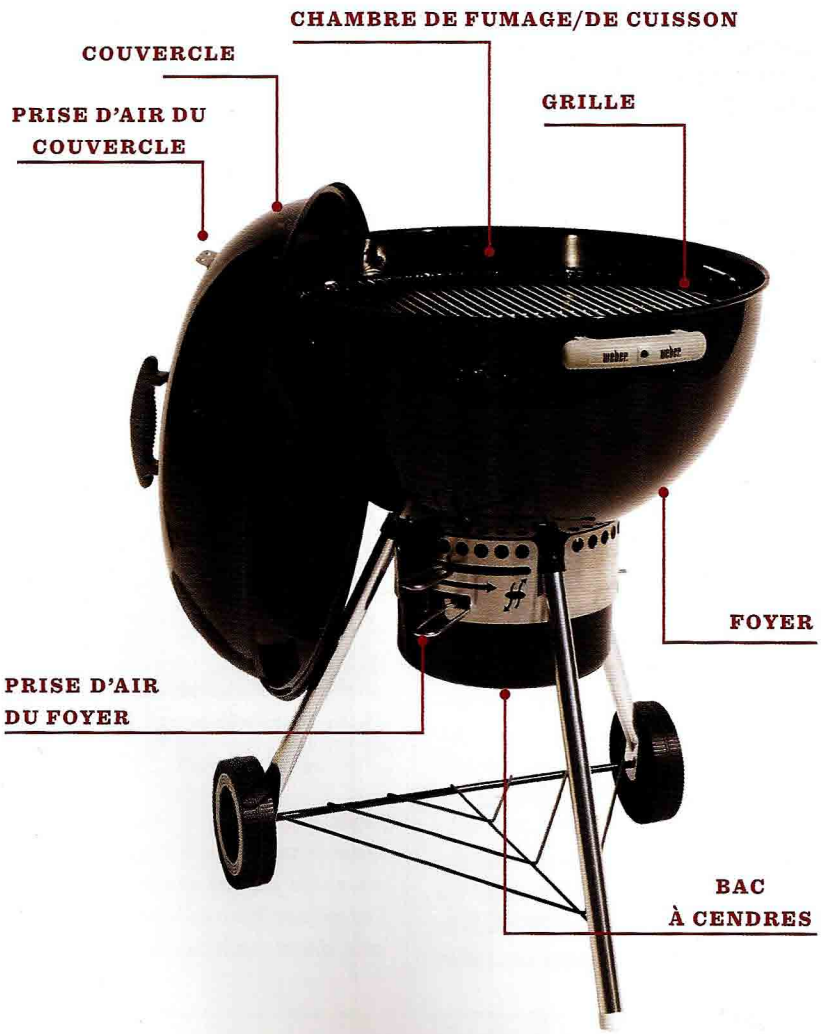
Toutes les populations de la planète Barbecue pratiquent la cuisson au feu, mais chacune y va de sa propre méthode. Les grils, les combustibles et les techniques diffèrent. Le menu aussi, puisque les ingrédients utilisés dépendent, entre autres, de la région du monde où l'on vit, de notre appartenance religieuse et de l'argent dont on dispose. Ce chapitre résume tout ce qu'il faut savoir pour préparer ce que la planète Barbecue a su inventer de mieux en matière de cuisson sur feu vif.

Le gril

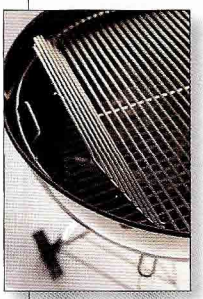
Parcourez la planète Barbecue en ma compagnie et vous découvrirez des grils de toute dimension, de tout format et de tout style. Mais en dépit de cette incroyable diversité, tous les grils possèdent des caractéristiques communes. Il suffit d'en connaître le fonctionnement pour pouvoir perfectionner l'art de la grillade. Quelle est donc l'anatomie d'un gril ?

Foyer : Le foyer est la partie du gril réservée au combustible. Il peut s'agir d'un simple cercle de pierres, d'un réservoir en métal rempli de braises, ou d'un système complexe de brûleurs disposés en longueur ou en largeur. C'est dans le foyer que le bois ou le charbon brûle et que dansent les flammes du gaz.

Chambre de cuisson : C'est la partie du gril où cuit la nourriture. Dans la plupart des grils, la chambre de cuisson est en prolongement du foyer.



Grille : On place la nourriture sur une grille ou un tamis métallique au-dessus du feu pour une cuisson parfaite. La grille permet aussi d'obtenir de superbes marques à effet de damier qui rehaussent la saveur de la nourriture là où celle-ci entre en contact avec le métal. La plupart des grilles sont en fonte (mes préférées pour la qualité de leurs marques), en tiges d'acier inoxydable de 6 mm (¼ po), en acier estampé, en émail vitrifié ou en broche chromée, fine ou grossière. Mais sachez qu'une grille *n'est pas* indispensable. Dans de vastes zones de la planète Barbecue on n'utilise pas de grille. Les aliments sont maintenus au-dessus du combustible dans des paniers ou sur des brochettes et le résultat est tout aussi savoureux (pour des instructions sur la cuisson sans grille, voir page suivante).



Grille de barbecue à panneaux latéraux articulés.

Circulation de l'air : La plupart des grils au bois ou au charbon de bois ont des prises d'air réglables au fond du foyer, sur les côtés et parfois sur le dessus qui permettent, en ajustant la circulation de l'air, de mieux contrôler la chaleur. Une plus grande circulation d'air crée une chaleur plus intense. En Asie du Sud-Est et au Moyen-Orient, les grillardins obtiennent le même résultat en attisant les braises avec des éventails électriques ou en paille.

Couvercle : Le couvercle est un élément relativement récent du gril. Il permet la cuisson à chaleur indirecte ou le fumage. Les grils couverts sont si courants en Amérique du Nord qu'on est souvent étonné de constater que la plupart des grils du monde sont dépourvus de couvercle.

Les différents modes de cuisson

En dépit de la très grande diversité des grils sur la planète Barbecue et des nombreux principes et techniques qu'ont développés les maîtres de la cuisson au barbecue, il n'existe dans le monde que sept modes fondamentaux de cuisson sur feu vif. Quel que soit votre appareil de prédilection, la maîtrise de ces modes de cuisson fera de vous un meilleur grillardin.

Cuisson à chaleur directe : C'est de cuisson à chaleur directe qu'il est le plus souvent question lorsqu'on parle de cuisson au barbecue ou sur feu vif. La nourriture est placée sur une grille, dans un panier ou sur des brochettes, puis cuite directement sur un feu de bois, de charbon ou au gaz à une distance de 7,5 cm à 25 cm (3 po à 10 po) de la source de chaleur. Le feu de bois ou de charbon de bois permet de répartir les braises en deux ou trois zones de cuisson (page 437) et de placer les aliments par-dessus, sur une grille. Dans un gril au gaz, on règle les brûleurs à la température désirée avant de placer les aliments au-dessus de la source de chaleur.

En général, la cuisson à chaleur directe nécessite une température élevée, moyenne ou moyenne-élevée (plus les pièces de nourriture sont petites, plus leur cuisson nécessite une température élevée). La durée de cuisson se calcule en minutes. La cuisson à chaleur

LA CUISSON À CHALEUR DIRECTE

1. *Verser les charbons incandescents de la cheminée d'allumage au fond du gril.*

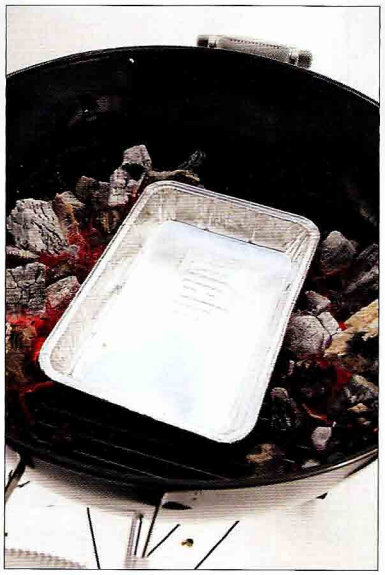
2. *À l'aide d'un petit râteau, d'une houe de jardinage ou de tout autre outil à long manche, répartir les charbons incandescents pour former un feu à deux ou trois zones de chaleur (page 437).*

3. *Feu à trois zones: disposer les braises en une double couche dans la partie supérieure droite du foyer afin d'obtenir une chaleur maximale pour saisir, et en une seule couche au centre pour une cuisson à feu modéré. La partie inférieure gauche du gril est exempte de charbon: c'est la zone refuge où garder les aliments au chaud ou les mettre à l'abri des flambées de graisse.*

directe convient très bien aux petites coupes de viande et aux aliments délicats qui doivent cuire rapidement: biftecks, côtelettes, filets de poisson, blancs (suprêmes) de poulet ou poulet en morceaux, pain, fruits ou légumes contenant beaucoup d'eau.

La cuisson sans grille : De la Turquie au Japon en passant par l'Inde, la cuisson des aliments se fait sans grille, directement au-dessus du feu. Cette méthode convient particulièrement aux kebabs de viande hachée, au tofu et aux aliments badigeonnés d'une glace qui risqueraient d'adhérer à la grille. La meilleure façon de cuire sans grille sur un barbecue à l'américaine, qu'il soit au charbon ou au gaz, consiste à utiliser des briques, des pavés plats ou des tuyaux de métal en guise de support en les positionnant à l'avant et à l'arrière de la grille pour que les extrémités des brochettes puissent s'y appuyer. La nourriture sera ainsi suspendue au-dessus de la grille et très bien exposée à la chaleur.

La cuisson sans grille: pour que la viande ne touche pas à la grille, appuyez les extrémités des brochettes sur des briques positionnées à l'avant et à l'arrière.



Mise en place pour la cuisson à chaleur directe sur un barbecue au charbon de bois.

La cuisson à chaleur indirecte : Comme son nom l'indique, avec ce mode de cuisson les aliments cuisent à proximité, et non au-dessus du feu. Il permet de faire cuire de grosses pièces de viande à la perfection sans les brûler et de faire griller des aliments gras sans provoquer de flambées. La cuisson à chaleur indirecte est essentiellement nord-américaine. Ailleurs sur la planète Barbecue, les grillardins obtiennent des résultats similaires en faisant griller de grosses pièces de viande à basse température ou dans un gril-four tel que le tandour. Le gaz et le charbon de bois sont les combustibles les plus utilisés dans la cuisson à chaleur indirecte, car le bois produit une trop grande quantité de fumée dans un environnement clos.

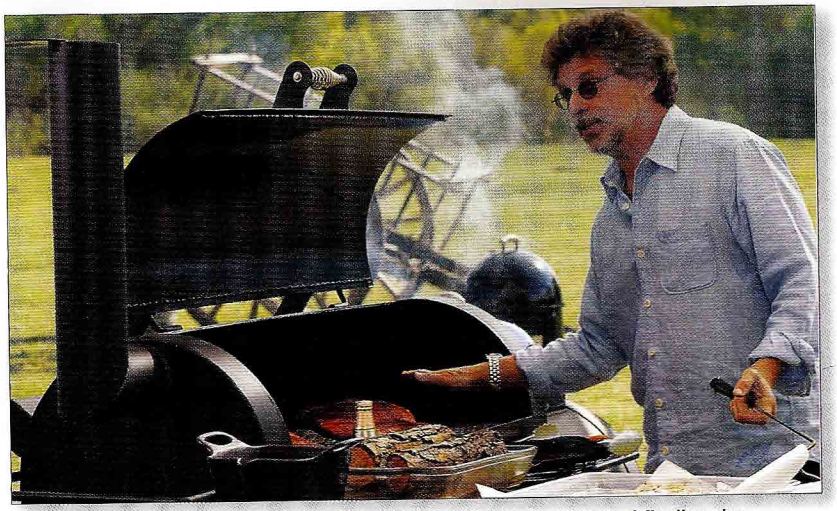
Pour cuire à la chaleur indirecte sur un gril au charbon de bois, tassez les braises sur les côtés du gril, de part et d'autre d'une lèchefrite, et placez les aliments sur une grille au-dessus de celle-ci. Sur un gril au gaz, allumez les brûleurs avant et arrière ou ceux de la périphérie et faites cuire les aliments au centre. La plupart des grils au gaz sont pourvus d'un bac de récupération de la graisse. Que vous utilisiez un gril au charbon de bois ou au gaz, dès que les aliments sont sur la grille, refermez le couvercle. La cuisson indirecte nécessite une température modérée (de 180 °C à 200 °C - 325 °F à 400 °F) et une durée de cuisson prolongée: 1 h à 1 h 30 pour des poulets ou des petites côtes levées, et jusqu'à 4 heures

Que rechercher à l'achat d'un gril

UNE CONSTRUCTION ROBUSTE : Le gril renferme un combustible potentiellement dangereux, et des aliments que vous avez payés, préparés, assaisonnés... il doit être solide et stable.

UNE BONNE GARANTIE : Le barbecue est un des rares appareils de cuisson faits pour être utilisés et laissés à l'extérieur. Le métal rouille, les pièces mobiles gèlent, les tuyaux de caoutchouc deviennent friables. Recherchez un fabriquant qui acceptera de remplacer rapidement toute pièce endommagée. Dans le cas d'appareils plus complexes tels que le barbecue au gaz, soyez certain de disposer d'un point de service après vente à proximité.

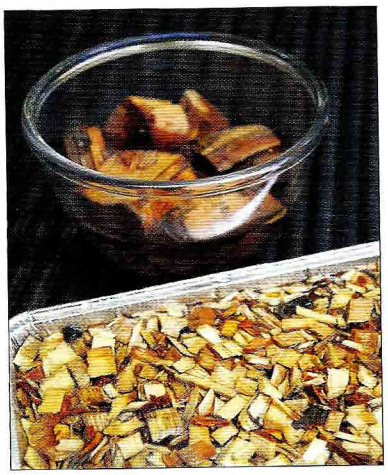
LA LOI DE RAICHLEN POUR L'ACHAT D'UN NOUVEAU BARBECUE : Achetez toujours un gril plus puissant que celui dont vous croyez avoir besoin. Il stimulera votre créativité et vous aidera à vous perfectionner. L'investissement en vaudra la peine.



Le fumage du saumon sur un fumoir horizontal traditionnel. Notez le fumoir à eau à l'arrière-plan.

pour un rôti d'épaule de porc ou une dinde entière. La cuisson indirecte convient parfaitement à de grosses pièces de viande riches en gras telles que le poulet, le canard ou la dinde entière, le gigot d'agneau ou le rôti de côtes de bœuf.

Le fumage (ou véritable barbecue) : Le fumage est une variante de la cuisson à chaleur indirecte en ce sens qu'on ajoute des copeaux de bois aux charbons incandescents pour produire de la fumée et conférer aux aliments une saveur particulière. Cette méthode est la plus répandue en Amérique du Nord, mais on la pratique aussi en Europe. Pour fumer les aliments à basse température, on prépare un feu de bois ou de charbon de bois dans le foyer du fumoir (si on se sert d'un gril à foyer profond on met la moitié moins de charbon que d'habitude) et on ajoute 1 1/2 à 2 tasses de copeaux ou de blocs de bois dur préalablement trempés et égouttés. Pour un fumage à température moyenne, on prépare le gril comme pour la cuisson à chaleur indirecte et on dépose sur les braises les copeaux ou les morceaux de bois préalablement trempés et égouttés. Dans les deux cas, on place la nourriture dans la chambre de fumage et on referme le couvercle. À noter qu'il est plus difficile d'obtenir une authentique saveur de fumée avec un gril au gaz.



Le trempage des copeaux pour le fumage. Le liquide ralentit la combustion. Égouttez avant l'utilisation.

La cuisson au barbecue typique du Midwest, de l'est et du sud des États-Unis est très, très lente et se fait à des températures n'excédant pas 120 °C (250 °F). Il faut patienter jusqu'à 6 heures pour les côtes levées et de 12 à 16 heures pour la pointe de poitrine. Les coupes de viande qui se prêtent le mieux à ce mode de cuisson sont les coupes moins tendres telles que la pointe de poitrine ou les côtes levées et les grosses pièces de viande telles que l'épaule de mouton ou de porc.

Il existe une méthode hybride qui permet aussi la cuisson enfumée des aliments. Ce processus, qui nécessite l'ajout de copeaux ou de morceaux de bois et une température de 160 °C à 200 °C (325 °F à 400 °F), est plus rapide : 1 à 1 h 30 pour du poulet ou de petites côtes de dos ; de 3 à 4 heures pour de l'épaule de porc.

Cuisson au tournebroche : Rien n'est plus invitant — et rien ne stimule autant l'appétit — que la vue d'un canard, d'un rôti de côtes de bœuf, d'un rôti d'épaule de porc ou même d'un agneau entier qui tournent tout doucement sur une broche devant un feu. Rien ne vaut une chaleur latérale et la lente rotation d'une rôtissoire pour l'obtention d'une viande bien rôtie et croustillante à l'extérieur. On peut cuire au tournebroche sur un gril au charbon de bois, au bois ou au gaz, en réglant le gril comme pour une cuisson à chaleur indirecte. Avec du charbon de bois, disposez les morceaux de charbon à l'arrière (et parfois aussi à l'avant) de l'axe de rotation de la broche, en suivant les instructions du manufacturier. Placez une lèchefrite sous la nourriture. De nombreux grils au gaz ont un tournebroche intégré avec brûleur dédié situé à l'arrière de la chambre de cuisson.

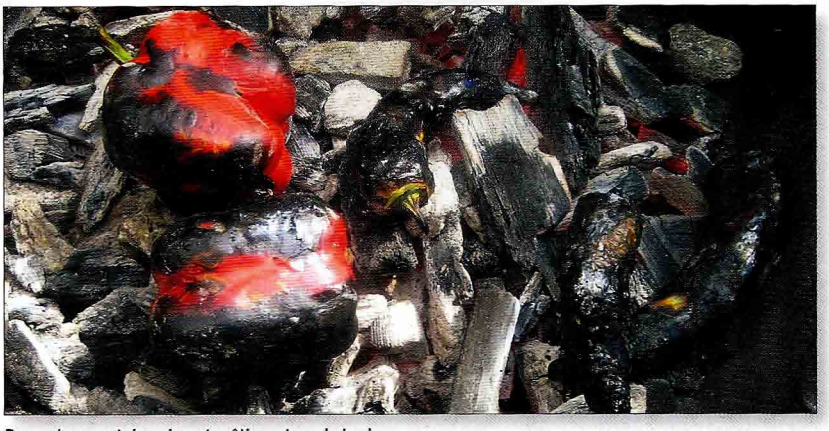
La cuisson au tournebroche se fait à une température moyenne (180 °C-350 °F) à moyenne-élevée

(200 °C-400 °F). Elle convient particulièrement aux pièces de viande plus ou moins cylindriques et assez grasses telles que le poulet ou le canard entiers, les rôtis de côtes, l'épaule de porc, le gigot d'agneau et ainsi de suite. Mais on peut aussi y rôtir des fruits et des légumes tels que les oignons entiers (recette page 381) et les ananas (recette page 406).

Cuisson sur fosse à feu : Ce mode primitif de cuisson ne manque jamais de nous émouvoir. Parmi les toutes premières méthodes employées par nos ancêtres, elle est toujours aussi spectaculaire et une des plus efficaces. Dans sa variante la plus élémentaire, elle consiste à embrocher de grandes pièces de viande, voire des animaux entiers, sur des piquets en métal qu'on place devant un feu de camp. Cette technique est répandue sur toute la planète Barbecue, particulièrement en Amérique du Nord et du Sud.

La fosse à feu peut être creusée dans le sol ou aménagée en surface. Dans ce dernier cas, on prépare un feu de bois et on assujettit la viande ou le poisson à des armatures en métal qu'on plante tout autour pour les exposer à la chaleur. On contrôle la cuisson en inclinant plus ou moins ces armatures afin de rapprocher ou d'éloigner les aliments de la source de chaleur. Même quand le feu dégage une chaleur intense, celle-ci est relativement modérée (180 °C-350 °F) lorsqu'elle atteint la nourriture. Le temps de cuisson varie de 30 minutes pour des filets de saumon à une demi-journée pour un quartier de bœuf. Ce mode de cuisson convient aux poissons entiers (souvent ouverts en papillon), aux agneaux, aux chevreaux et aux porcs entiers, de même qu'aux carrés de côtes de bœuf.

Le rôtissage du saumon sur des piquets devant un feu ouvert sur le plateau de Primal Grill.



Des poivrons et des piments rôtissent sur la braise.

Le *clambake* (festin de palourdes) de la Nouvelle-Angleterre, le *luau* (banquet) polynésien et la *cochinita pibil* (porcelet à la braise) du Mexique font tous appel à la **fosse à feu creusée dans le sol.** Les puristes vous diront qu'il s'agit davantage d'une forme de cuisson à la vapeur ou au four que de cuisson sur feu ouvert. Je dis, pour ma part, que tout mode de cuisson qui consiste à faire brûler de grandes quantités de bois dans un trou est digne d'attention. D'abord, on creuse un trou dont on tapisse le fond avec des pierres. On y allume ensuite un grand feu de bois. Quand les braises sont prêtes, on enveloppe les aliments dans des feuilles de bananier, des algues ou d'autres végétaux, et on les dépose dans la fosse, sur les braises. On recouvre le tout de terre et on attend que le temps et une douce chaleur humide fassent leur œuvre. Il faut patienter au moins une demi-journée (les bûcherons québécois mettaient ainsi à cuire des fèves au lard pendant 72 heures). La cuisson sur fosse à feu convient aux cochons de lait, aux porcs entiers, aux saucisses, aux crustacés et aux légumes racines.

Cuisson sur (ou sous) la braise : Un de mes biftecks favoris est le « T-bone de l'homme des cavernes », qui consiste à faire griller la viande directement sur la braise (recette page 138). C'était le premier mode de cuisson au barbecue, et il perdure de nos jours. Ratissez les braises et éventez-les pour en retirer la cendre. Placez la nourriture directement sur les charbons incandescents — la chaleur qu'ils dégagent équivaut à celle de la cuisson à chaleur directe. Une méthode voisine, qui consiste à faire rôtir les aliments sous la braise, nécessite une chaleur moins intense. On recouvre les aliments d'une seconde couche de braises et de cendre. La cuisson sous la braise d'aliments denses tels que les pommes de terre ou les betteraves nécessite une température moyenne à moyenne-basse.

Les combustibles

Le combustible des premiers grils (autrement dit, des fosses à feu) était le bois. À l'origine du premier « barbecue », il y a peut-être eu un feu de forêt : il aurait brûlé vivant un bison ou un aurochs, et un ancêtre hardi et affamé se serait risqué à en manger. Les grils ont beaucoup évolué depuis, mais les combustibles de base sont restés les mêmes.

LE CHARBON

Le charbon est une des premières réalisations technologiques de l'homme. On l'utilisait déjà 200 000 ans av. J.-C. Le charbon de bois s'obtient en brûlant du bois en l'absence d'oxygène. La carbonisation en retire toute l'humidité et la majorité de ses composés chimiques pour ne laisser qu'un combustible riche en carbone qui peut atteindre une température élevée, et dont la combustion est propre et efficace. Le charbon donne aussi un feu plus concentré. Ce n'est donc pas étonnant que la majorité des maîtres grilleurs du monde optent pour le charbon. Mais tous les charbons ne sont pas identiques. Voici une feuille de pointage qui vous permettra d'identifier les différents joueurs :

Le charbon de bois en blocs, parfois appelé « charbon de bois naturel », est le charbon obtenu en brûlant des arbres ou des billots dans un four, une grotte hermétiquement fermée ou sous terre. Contrairement aux briquettes, le charbon de bois naturel ne renferme ni liants ni accélérants à base de pétrole. Le charbon de bois en blocs est un combustible pur, propre, qui produit une chaleur intense. On peut ravitailler du charbon incandescent avec du charbon non allumé sans produire la fumée âcre généralement associée aux briquettes à moitié allumées. L'inconvénient est que sa température n'est pas constante — élevée au début et plus faible vers la fin — et qu'il brûle plus vite que les briquettes. On doit réapprovisionner plus souvent un feu de charbon de bois qu'un feu de briquettes, habituellement toutes les 30 ou 40 minutes. Évitez les blocs de charbon de bois parfaitement rectangulaires : ils proviennent de bois débité, et non de billots.

Les briquettes de charbon sont

conçues pour produire une température constante de 315°C (600°F) pendant environ une heure. Les briquettes conventionnelles contiennent des débris de bois, de la sciure, de la poussière de charbon, du borax et des liants à base de pétrole, et c'est pourquoi elles émettent une fumée âcre au moment de l'allumage. Le **charbon de bois à allumage rapide** consiste en briquettes saturées de combustible liquide. La fumée âcre s'estompe quand le charbon devient incandescent et commence à tourner à la cendre, mais les aliments grillent quand même sur du borax, de la poussière de charbon et des liants à base de pétrole. Même si, théoriquement, la combustion dissipe les accélérants à base de pétrole du charbon de bois à allumage rapide, ceux-ci confèrent quand même aux aliments un goût caractéristique. Les briquettes dites « naturelles », qui ne contiennent que des retailles de bois et des liants à base d'amidon, sont censées résoudre ce problème (la marque Duraflamme est recommandée). Les grillardins qui participent à des concours importants comme celui de Memphis en mai et l'American Royal de Kansas City utilisent des briquettes et obtiennent de fabuleux résultats.

Le *binchotan,* un charbon de bois japonais de qualité supérieure dont la forme rappelle une branche d'arbre, est le combustible de choix des restaurants de yakitori haut de gamme tant aux États-Unis qu'au Japon. Le *binchotan* est fabriqué à partir de l'arbre *ubamegashi* (chêne de Holm) dans des grottes scellées du sud-ouest du Japon. Ce combustible très propre atteint une température élevée et ne produit aucun goût de charbon. Mais il coûte très cher (plusieurs dollars pour un seul cylindre) et son allumage est lent. Utilisez une cheminée d'allumage, un allume-feu électrique ou une lampe à souder et patientez une trentaine de minutes. Une fois allumé, ce charbon brûle cependant très longtemps.

Charbon de coques de noix de coco.

Le charbon de coques de noix de coco alimente des dizaines de milliers de grils à satés en Thaïlande et ailleurs. Ce charbon est vendu en petits fragments, il s'allume vite et atteint une température élevée, ce qui en fait le

combustible idéal pour les grils de petite dimension des vendeurs de rue. Il est difficile à trouver en Amérique du Nord, mais si vous parvenez à vous en procurer, limitez son utilisation au hibachi. Il vous en faudrait beaucoup trop pour alimenter un grand gril nord-américain au charbon de bois.

LE BOIS

Le bois est le combustible originel, à mon avis, toujours insurpassable, et je sais que les maîtres grilleurs de Montevideo à Munich m'approuveront. Le charbon de bois et le gaz propane produisent de la chaleur, mais seul le bois confère aussi de la saveur aux aliments, un goût fumé. Celui-ci provient du guaiacol, un composé aromatique naturel également présent dans le café torréfié, et du syringol, la substance active de la fumée liquide, responsable de la saveur fumée.

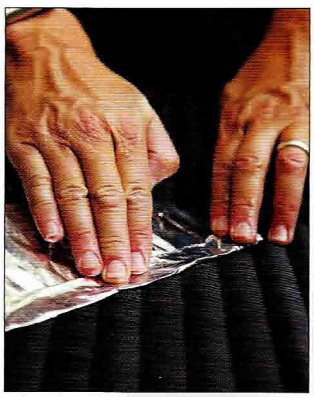
Le bois a deux fonctions très différentes sur la planète Barbecue. En tant que combustible, il transmet aux aliments un arôme délicat de fumée de bois. En tant que substance de fumage — que l'appareil fonctionne au charbon de bois, au gaz ou à l'électricité — il les imprègne d'une saveur fumée prononcée typique du barbecue traditionnel nord-américain. Les essences les plus couramment utilisées sont le chêne (Californie, Amérique du Sud et Europe), le hêtre (Allemagne), les sarments de vigne (France et Espagne), et le mesquite (Mexique, Texas et Hawaii — où l'espèce locale est le kiave). La sagesse populaire déconseille les bois résineux tels que le pin et l'épicéa (épinette), car la fumée qu'ils

Chêne fendu et cordé, prêt pour le barbecue.

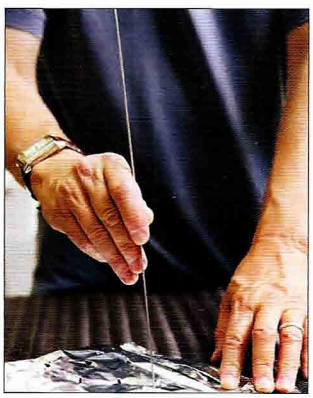
PRÉPARATION DES COPEAUX EN PAPILLOTE (POCHE À FUMÉE)

Pour fumer des aliments, rien de mieux que le fumoir ou le gril au charbon de bois. Avec un barbecue au gaz, on peut obtenir une saveur de fumée presque identique en utilisant des copeaux en papillote. Mais même si vous ne jurez que par le barbecue au gaz, si vous voulez vraiment que vos aliments aient un vrai goût de fumée, achetez un gril au charbon de bois bon marché que vous réserverez au fumage.

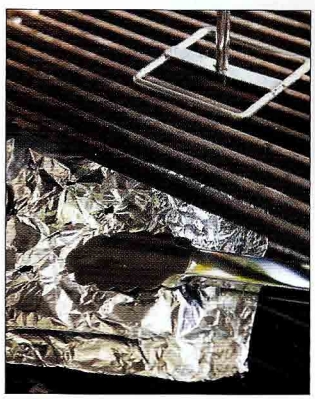
1. *Placer une feuille de papier d'aluminium résistant de 30 à 45 cm (12 à 18 po) sur une surface de travail, petit côté face à soi. Déposer environ une tasse de copeaux de bois préalablement trempés et égouttés sur le premier tiers de la feuille.*



2. *Replier l'autre partie de la feuille par-dessus les copeaux et sceller soigneusement chaque extrémité.*



3. *À l'aide d'une brochette en métal, percer une douzaine de trous dans la papillote.*



4. *Préchauffer le gril au gaz à température élevée. Soulever la grille avec des pinces et placer la papillote sur un des brûleurs. Replacer la grille. Chauffer le gril jusqu'à ce que de la fumée s'en dégage. Ajuster la chaleur à la température désirée et faire griller les aliments.*

produisent contiendrait trop de goudron et de créosote. Mais les Français font griller des moules sur un lit d'aiguilles de pin, et les Allemands cuisent des saucisses sur des pommes de pin, et les résultats sont fabuleux.

Il existe quatre façons de cuisiner sur un feu de bois :

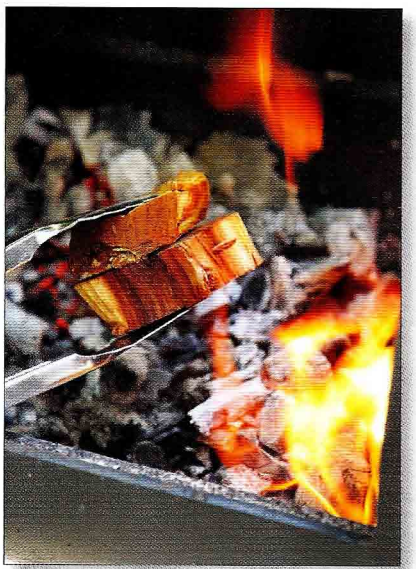
1. Pour une fosse à feu ou un feu de camp, et dans les grils de style sud-américain ou à chargement frontal, employez des bûches entières.

2. Pour une cuisson à chaleur directe dans un barbecue à foyer profond et une table à cuisson, choisissez du bois fendu.

3. Placez des morceaux de bois dans une cheminée d'allumage comme vous le feriez pour griller au charbon de bois. Jetez une poignée de copeaux ou de morceaux de bois sur un lit de braises pour obtenir une saveur de fumée.

4. Des copeaux de bois secs jetés sur les braises produisent un arôme délicat de fumée, mais pour obtenir la robuste saveur de fumée du barbecue américain traditionnel, faites tremper les copeaux quelque temps et égouttez-les avant de les employer dans un gril à foyer profond ou un fumoir.

On peut aussi donner un goût fumé aux aliments avec des granules ou des pastilles de fumage faites de sciure ou de morceaux de bois dur concassés et compressés. Les grils, ou plus correctement, les fumoirs à granules tels que le Traeger, sont maintenant très répandus en Amérique du Nord. Le fumoir Bradley, très populaire au Canada, utilise des pastilles de sciure de bois dur. Ces granules et pastilles, dont on peut varier l'essence au choix, confèrent une délicieuse saveur aux aliments, mais il faut s'assurer de les conserver dans un endroit sec pour qu'elles ne perdent pas leurs propriétés combustibles et aromatiques. Les fumoirs à granules sont aussi munis d'un contrôle de chaleur thermostatique et d'une minuterie pour régler la durée de cuisson. Mais n'oubliez pas que ce combustible sert à fumer, et non pas à griller. Enfin, la grande facilité d'utilisation des fumoirs à contrôle électronique rebute les grillardins purs et durs, amateurs de défis.



Ajouter des copeaux ou des morceaux de bois à la braise pour produire de la fumée. Pour un goût de fumée léger, ajouter du bois sec. Pour le goût de fumée prononcé du barbecue américain traditionnel, faire tremper et égoutter le bois auparavant. Ce prétrempage crée une intense fumée aromatique.

LE GAZ

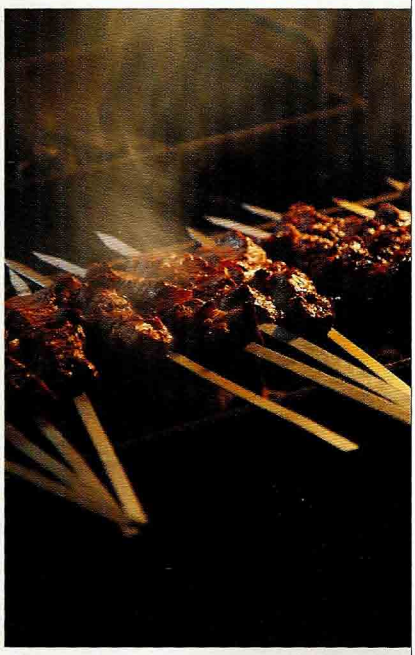
Le gaz est le combustible privilégié en Amérique du Nord. Le gril au gaz, mis au point par des entreprises de service, est entré en scène dans les années 1950. Depuis, près de 70 pour 100 des foyers américains ont un barbecue au gaz. Il en existe de deux types : le gril au gaz naturel, un combustible fossile composé principalement de méthane, et le gril au gaz propane, un produit extrait du gaz de pétrole liquéfié, composé d'hydrogène et de carbone. Pourquoi grille-t-on au gaz ? Par simple commodité. Il suffit d'appuyer sur un bouton pour allumer l'appareil et de tourner le sélecteur de chaleur. Le gaz ne salit pas les mains comme le charbon et brûle plus proprement qu'un charbon de bois insuffisamment allumé.

Les barbecues au propane ou au gaz naturel atteignent une température moins élevée et produisent une chaleur plus humide que les barbecues au charbon de bois, et cela affecte la qualité du grillage des aliments. Les nouveaux grils au gaz, plus puissants, pallient cependant quelque peu cet inconvénient. Quant au fumage, s'il est facile avec un gril au charbon de bois, il est pratiquement impossible avec un gril au gaz. Pour finir, le plus grand inconvénient du gril au gaz est que,

Savez-vous quel est le gril le plus populaire au monde ? Je vous présente le *mangal*.

Est-ce le gril Weber à foyer profond (vendu dans plus de vingt pays de cinq continents) ? Le hibachi (plus de 125 millions de Japonais en sont passés maîtres) ? Le gril à satés indonésien (on trouve de ces petits grils rectangulaires dans les deux tiers des 17 508 îles de l'archipel indonésien et dans pratiquement tous les pays de l'Asie du Sus-Est) ? Si je devais identifier le gril le plus utilisé au monde, ce serait le *mangal*. On le retrouve partout, de la Moldavie à la Macédoine, d'Israël en Ouzbékistan. C'est le gril typique de la Russie, des Balkans, du Proche et du Moyen-Orient et de l'Asie Centrale.

Le *mangal* est d'une simplicité extrême : une boîte en métal en forme d'auge, remplie de charbons incandescents et dépourvue de grille. Les aliments cuisent sur des brochettes plates en métal qu'on appuie à l'arrière et à l'avant ou qu'on place dans des paniers en métal suspendus au-dessus des braises. Certains *mangals* sont des constructions de pierre ou de brique avec foyer et cheminée, intégrées au mur d'un restaurant. D'autres sont de simples boîtes métalliques montées sur un support. On les installe dans la cour ou on les emporte avec soi à l'occasion d'un pique-nique. Les braises de charbon de bois sont habituellement amoncelées au fond, sur le côté ou au centre. On contrôle la température en ajoutant ou en retirant des braises au moyen d'une tige recourbée ou d'un petit râteau, ou encore en approchant ou en éloignant les aliments de la braise. Les kebabs de viande hachée tels que le *kofta* turc ou le *lula* ouzbek (recettes pages 264 et 265), le poulet en crapaudine, le poisson entier, les filets de poisson et les légumes peuvent être grillés sur un *mangal*.



Des shashliks, ou chiches kebabs à la russe, cuisent sur un barbecue sans grille, le mangal.

pour un grillardin, il est beaucoup moins primitif, donc moins viril, que le bois ou le charbon.

Une bonbonne de propane procure de 12 à 18 heures d'autonomie avant de nécessiter un remplissage, tout dépendant de la température du gril, de l'altitude et de l'aliment à cuire. La première fois qu'on remplit une bonbonne de propane, celle-ci doit être vidangée par un professionnel. Durant le transport, la bonbonne de propane doit être correctement assujettie : placez-la dans une caisse de manutention en plastique pour éviter qu'elle ne bouge. Entreposez toute bonbonne à l'extérieur, à distance du gril, et en position debout. Ayez toujours une bonbonne de rechange sous la main : elles ont la mauvaise habitude de se vider au beau milieu d'une séance de grillage. Si la chaudière ou le chauffe-eau de votre résidence sont alimentés par un réseau municipal, demandez à l'entreprise qui vous l'a vendue d'y brancher aussi votre barbecue.

Un barbecue doit être spécialement équipé pour griller au gaz naturel — par exemple, il doit être muni de tuyaux distributeurs adaptés avec des orifices plus gros. Mais le gaz naturel a ceci d'avantageux qu'il vous évite le transport périodique des bonbonnes vides et pleines.

LES GRILS ÉLECTRIQUES ET SOLAIRES

Oui, il existe des barbecues fonctionnant à l'énergie solaire, et des grils électriques qui imitent la cuisine au gril. Mais je regrette : *Planète Barbecue* ne s'intéresse qu'à la cuisson au feu.

Les six principales sortes de grils

On pourrait classer les douzaines, voire les centaines de types de grils dont on se sert dans le monde dans différentes catégories. Par combustible, par exemple : au charbon de bois, au bois, au gaz. Par région d'origine : les grils sud-américains ou ceux du Sud-Est asiatique. Mais le classement le plus utile du point de vue d'un grillardin est celui qui s'intéresse à la configuration du feu et à l'emplacement de la nourriture, car c'est cela qui détermine la température et la vitesse de cuisson. L'adepte qui comprend et maîtrise ces variables est en bonne voie de devenir un maître de la grillade.

	GRIL OUVERT	GRIL COUVERT	GRIL EN CÉRAMIQUE
DESCRIPTION	Le plus simple de tous : un foyer en métal ou en pierre ayant au fond le charbon de bois incandescent, le bois ou les brûleurs au gaz ; les aliments sont placés directement au-dessus de la source de chaleur. La grille est facultative.	Le grill couvert est essentiellement un gril ouvert auquel on a ajouté un couvercle profond que l'on peut ouvrir ou fermer. Cette innovation apparemment simple enrichit le répertoire du barbecue de deux modes de cuisson supplémentaire : la cuisson à chaleur indirecte et le fumage.	Barbecue en céramique où la cuisson dépend à la fois de la chaleur directe produite par le charbon de bois et de la chaleur rayonnante des parois en argile épaisse qui maintiennent une température constante. Les aliments sont parfois cuits directement sur les parois (pains plats) ou à la verticale, sur un pieu placé à l'intérieur du foyer, plutôt que sur une grille.
LES APPAREILS	Incluent les tables à cuisson nord-américaines et européennes, les *parillas* sud-américaines, le *focolare* italien, le *mangal* des Balkans, le gril à satés indonésien, le seau à barbecue asiatique, le barbecue australien à surface pleine, etc.	Le barbecue couvert à foyer profond, le barbecue au gaz, le barbecue tonneau de 250 litres (55 gallons).	Le *tandour* indien, le *tanour* iranien et, plus près de chez nous, les grils de la famille du *kamado* japonais, comme le Gros Œuf Vert.
OÙ LES TROUVER	Partout sur la planète Barbecue.	Surtout en Amérique du Nord, moins souvent dans les Caraïbes, en Afrique du Sud et en Australie.	Surtout en Asie Centrale, au Proche-Orient et en Amérique du Nord.
LE COMBUSTIBLE	Charbon de bois, bois, gaz.	Charbon de bois ou gaz	Charbon de bois. Mais dans les grands centres de l'Inde, certains tandours fonctionnent au gaz.
LA TEMPÉRATURE	En général, un gril ouvert atteint une température élevée : de 250°C à 370°C (500°F à 700°F) en Amérique et jusqu'à 535°C (1000°F) en Asie.	Peut s'utiliser à température élevée mais la température moyenne va de 165°C à 200°C (325°F à 400°F).	Très élevée dans le cas du tandour (425°C à 535°C — 800°F à 1000°F). Basse à élevée dans les grils de type *kamado*.
LE MODE DE CUISSON	Cuisson à chaleur directe à température élevée.	Cuisson à chaleur directe pour les pièces de viande plus grosses ou plus épaisses. Cuisson à chaleur indirecte et fumage (le fumage convient surtout aux grils à charbon de bois).	Rôtissage à température élevée. Avec le barbecue de type *kamado*, rôtissage, grillage, fumage.
LES ALIMENTS	Conviennent aux petites portions d'aliments à cuisson rapide : satés, kebabs, côtelettes, filets de poisson, légumes, etc.	Biftecks épais de bœuf ou de thon, côtelettes de porc et de veau double épaisseur. Pièces de viande plus grosses ou plus riches en gras : poulet ou canard entier, épaule de porc, petites côtes levées de dos.	Les pains plats tels que le naan indien, qui cuisent sur la paroi du tandour. Les kebabs, le poulet, les darnes de poisson, les petits gigots d'agneau et de chevreau, les poivrons, le panir (fromage) : le tout à la verticale, sur des broches.

Gril ouvert

Gril couvert

Gril en céramique

Fumoir

Gril rôtissoire

Feu ouvert

GRIL RÔTISSOIRE	LE FUMOIR	FOSSE À FEU ET FEU OUVERT
La lente rotation du tournebroche du gril rôtissoire permet une cuisson uniforme et un arrosage égal. Le gras fond partout en même temps, favorisant ainsi une belle caramélisation. Les aliments cuits au tournebroche sont croustillants à l'extérieur et moelleux à l'intérieur.	Le fumage est une des plus anciennes méthodes de conservation et de cuisson des aliments, mais le fumoir portable en tant que barbecue domestique est une invention nord-américaine du vingtième siècle. La grillade est universelle, mais pas le fumage.	Nos ancêtres ne cuisaient pas leurs aliments sur une grille, mais au-dessus ou à côté d'un feu ouvert, creusé dans le sol ou aménagé en surface. Ce mode de cuisson primitif est encore très populaire, surtout dans les Amériques.
En Toscane et en Allemagne, les rôtissoires à feu de bois ; en France, les grandes rôtisseries murales au gaz ; les tournebroches au charbon de bois de la Malaisie et de Singapour ; sans parler des rôtissoires à infrarouge intégrées à certains super-grils nord-américains au gaz. En Méditerranée orientale, au Moyen-Orient et ailleurs, les maîtres grilleurs emploient un tournebroche vertical pour préparer les kebabs grecs (*gyros*), turcs (*döner*) et moyen-orientaux (*chawarma*).	Le fumoir horizontal en forme de baril (Texas) ; le fumoir à eau vertical et le fumoir coffre (Amérique du Nord, Europe et Chine) ; le fumoir à granules ou à pastilles comme en fabriquent Bradley et Traeger (Amérique du Nord).	Les aliments cuisent devant le feu. Les plus beaux exemples de cette technique sont sans doute l'*asador* argentin et le *fogo de chão* brésilien, où la viande assujettie à des armatures cuit à la verticale à proximité du feu. Le feu ouvert sert aussi à faire griller le saumon dans les états du Nord-Ouest pacifique, l'alose sur planche dans le Connecticut, et la guimauve dans les réunions de scouts.
Partout sur la planète Barbecue.	Amérique du Nord, Europe, Chine.	Argentine, Brésil, Mexique et ailleurs en Amérique du Nord.
Bois, charbon de bois et gaz.	Charbon de bois, bois ; granules ou pastilles de sciure pour fumoirs électriques ou au gaz.	Bois.
La cuisson au tournebroche exige en général une température moyenne à moyenne-élevée (165°C à 200°C — 325°F à 400°F).	Le barbecue traditionnel américain exige une cuisson lente à très basse température (entre 107°C et 135°C — 225°F et 275°F). Le fumage à chaud (*smoke roasting*) se fait dans un barbecue couvert à foyer profond à une température d'environ 175°C (350°F). Le fumage à froid est une technique qui permet de fumer les aliments sans les cuire. Ce n'est pas le propos de cet ouvrage.	Moyenne.
Marie les vertus de la cuisson à chaleur directe et à chaleur indirecte. Comme dans la cuisson à chaleur directe, les aliments font face à la source de chaleur, mais comme dans la cuisson à chaleur indirecte, ils cuisent à côté et non au-dessus du feu.	Fumage : cuisson à chaleur indirecte, température basse à moyenne, présence d'une abondante fumée de bois.	Le rôtissage à la chaleur rayonnante.
Convient aux aliments de forme plus ou moins cylindrique ou à forte teneur en gras tels que le poulet ou canard entier, les ailes de poulet, les rôtis de côtes et le porc entier.	Utilisé surtout pour les coupes de viande goûteuses mais moins tendres telles que la pointe de poitrine et les côtes. (En détruisant le collagène, la cuisson lente à basse température attendrit beaucoup la chair qui se défait ainsi à la fourchette). Pour la volaille, je préfère le fumage à chaud, une cuisson indirecte à température plus élevée qui rend la peau très croustillante.	Agneaux, chevreaux et porcs entiers, saumon, carré de côtes de bœuf et filets de poisson avec la peau.

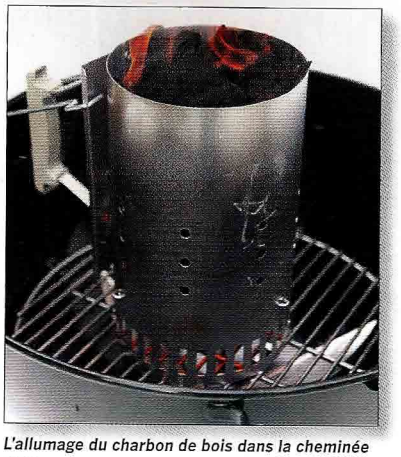
Comment allumer un gril

Quand vous avez opté pour votre technique de grillage préférée, le moment est venu d'allumer l'appareil. Pour un barbecue au gaz, suffit-il de tourner un bouton ? Pas forcément. Voici ce qu'il faut savoir pour allumer un gril, quel qu'il soit, correctement et de façon sécuritaire.

LES TROIS MÉTHODES D'ALLUMAGE DU GRIL AU CHARBON DE BOIS

Pour bon nombre de Nord-Américains, le gril au charbon de bois présente l'inconvénient d'être trop long à allumer. Mais avec les bons outils, le charbon de bois est facile et rapide à allumer; il ne demande guère plus de temps qu'un barbecue au gaz pour atteindre une température optimale. Les trois méthodes éprouvées sont les suivantes :

La cheminée d'allumage : Une cheminée d'allumage est une boîte métallique cylindrique ou carrée qu'une cloison ajourée divise en deux sections. On met le charbon de bois dans la partie supérieure et du papier journal chiffonné ou un allume-feu en paraffine dans la partie du bas. On place la cheminée sur la grille du fond du barbecue, sur une pierre ou sur un bloc de béton — jamais sur le bois d'une terrasse — et on allume le papier journal ou l'allume-feu. Grâce à la forme verticale et aux vertus thermodynamiques de la cheminée, vingt minutes suffisent pour obtenir du charbon uniformément incandescent. Comptez un peu plus de temps pour des briquettes.



L'allumage du charbon de bois dans la cheminée d'allumage.

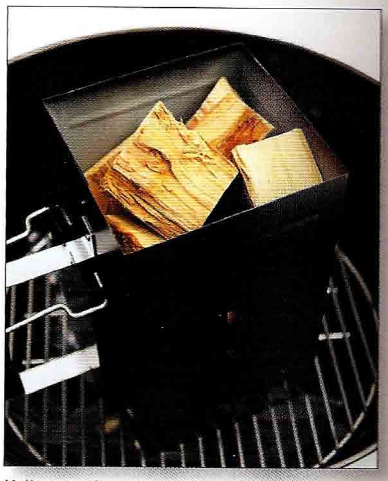
L'allumeur électrique : Un allumeur électrique est un élément chauffant en forme de boucle que l'on place sous un monticule de charbon de bois dans le foyer du barbecue, puis que l'on branche. Ce gadget est particulièrement utile pour allumer un barbecue à foyer profond comme le Gros Œuf Vert. Comme la cheminée d'allumage, il élimine tout besoin de recourir à un combustible liquide à base de pétrole, mais il n'est pas aussi rapide que la cheminée d'allumage et il nécessite une prise de courant.

Les produits accélérateurs : Quand j'étais petit, nous arrosions le charbon de bois de liquide accélérateur. En France et dans les Antilles françaises, les maîtres grilleurs se servent souvent d'alcool méthylique. Notre conscience écologique actuelle rejette d'une part ces produits d'accélération, et d'autre part, si le charbon est insuffisamment allumé les aliments risquent d'en acquérir un arrière-goût de pétrole. Assurez-vous que les charbons sont incandescents (rouges et commençant à se réduire en cendres) avant d'y faire griller des aliments.

LES SIX MÉTHODES D'ALLUMAGE D'UN BARBECUE AU BOIS OU D'UNE FOSSE À FEU

Le combustible qui confère une saveur délectable aux aliments n'est ni le charbon de bois ni le gaz. C'est le bois. De plus en plus de gens en (re)découvrent les avantages et le plaisir. Comment allume-t-on un feu de bois ?

La cheminée d'allumage : Il est parfaitement possible d'enflammer du bois dans une cheminée d'allumage. On remplace simplement le charbon de bois par des morceaux de bois dur.



L'allumage de morceaux de bois dans la cheminée d'allumage.

Le tipi : Avec des brindilles, installez une structure légère en forme de tipi au-dessus d'une feuille de papier journal légèrement chiffonnée ou entortillée, en laissant un espace suffisant sur le devant pour y insérer une allumette. Construisez, par-dessus cette première structure, une deuxième structure de bois d'allumage en prévoyant toujours une ouverture sur le devant. Enfin, superposez aux deux

premières une troisième et dernière structure conique faite de bois fendu, et allumez le papier avec une longue allumette.

La claie : Sur du papier journal chiffonné, construisez une petite claie de brindilles à la manière d'une cabane de rondins. Ajoutez tout autour des claies plus grandes faites de brindilles, de bois d'allumage et de bûches fendues. Allumez le papier avec une longue allumette.

Le charbon : Disposez sur un monticule de charbons incandescents des brindilles, ensuite du bois d'allumage, et finalement des bûches fendues.

Le panier à bûches : Cette méthode est couramment utilisée en Amérique du Sud. Le barbecue est muni d'un panier à bûche en métal en forme de U appelé cesta. On remplit ce panier de brindilles, de bois d'allumage et de bûches fendues et on place dessous du papier journal chiffonné. On allume le papier. On ajoute des bûches à mesure que le bois s'enflamme, jusqu'à ce que le panier soit plein de bûches qui flambent et de braises incandescentes. Lorsque les braises tombent par la claie du panier, on les ratisse sous la grille du barbecue.

Trois produits accélérateurs : l'allume-feu liquide, le bois gras (pin imbibé de résine) et les cubes de paraffine.

Les produits accélérateurs : Les marchands de foyers vendent plusieurs produits d'allumage à base de pétrole ou d'alcool. Recouvrez le produit choisi de brindilles, de bois d'allumage et de bûches fendues et allumez-le. Assurez-vous consumer complètement tout produit accélérateur avant de faire griller les aliments.

LES SIX CHOSES QU'IL FAUT SAVOIR POUR ALLUMER UN GRIL AU GAZ

Quoi de plus simple que l'allumage d'un gril au gaz ? Posez cette question au grillardin qui s'est brûlé les poils de l'avant-bras en allumant son barbecue au gaz et vous saurez que, même s'ils sont d'un emploi très facile, il faut un minimum de précautions pour les allumer.

1. La première fois que vous raccordez une bonbonne de propane au barbecue, branchez le raccord *avant* d'ouvrir le robinet de la bonbonne. Si vous percevez une odeur de gaz, éteignez immédiatement le barbecue. Vérifiez qu'il n'y a pas de fuite en badigeonnant un mélange à parts égales de savon à vaisselle et d'eau sur les tuyaux et les raccords. L'apparition de bulles signale la présence d'une fuite.

2. Le couvercle du barbecue doit *toujours* être ouvert au moment de l'allumage. L'accumulation potentielle de gaz dans un barbecue fermé pourrait provoquer une explosion fatale.

3. Allumez un des brûleurs. Dans la plupart des grils, il faut suivre l'ordre d'allumage des brûleurs. Respectez cette consigne.

4. Si votre barbecue est pourvu d'un bouton d'allumage, enfoncez-le. Sur certains appareils, ce dispositif d'allumage automatique est intégré aux manettes des brûleurs. On doit entendre un déclic lorsqu'il fonctionne. Dans le cas contraire, vérifiez que la pile (AA) est chargée et remplacez-la si nécessaire. Cette pile se trouve habituellement dans un réceptacle en plastique à l'arrière du bouton ou en dessous de celui-ci. Enfoncez et relâchez le bouton d'allumage une fois ou deux. Si le brûleur ne s'allume pas, fermez l'alimentation du gaz et laissez sortir l'air de l'appareil, puis réessayez. On suppose évidemment qu'il y a encore du gaz dans la bonbonne.

5. Pour être certain que les brûleurs sont bien allumés, placez la main à quelques centimètres au-dessus de la grille. Si vous ressentez de la chaleur, tout va bien. Fermez le couvercle et préchauffez le gril à la température désirée.

6. Prenez le temps de bien préchauffer le gril. Prévoyez de 15 à 20 minutes, davantage pour les modèles moins performants. Le préchauffage est satisfaisant quand le thermomètre indique une température interne de 315°C (600°F). Pour griller à une température moindre, préchauffez le gril à température élevée puis réduisez celle-ci au besoin.

LE CONTRÔLE DE LA TEMPÉRATURE DE CUISSON

Avant de savoir contrôler la chaleur d'un gril, il faut identifier les cinq degrés de température particulière requis par les différents modes de cuisson. Un bon moyen de vérifier la température est le test du « Mississippi » (encadré suivant).

Les barbecues conçus pour la cuisson à chaleur indirecte ou le fumage ont souvent un thermomètre intégré. Dans le cas contraire, procurez-vous-en un et insérez-le dans une des prises d'air du couvercle.

Le test du «Mississippi» pour évaluer la température du gril.

LE CONTRÔLE DE LA CHALEUR D'UN BARBECUE AU GAZ

Rien de plus facile, n'est-ce pas? Il suffit d'ajuster le bouton du brûleur. C'est vrai, en partie. Il est toujours bon de revérifier en pratiquant le test du « Mississippi ». Tous les barbecue présentent des zones chaudes et des zones moins chaudes.

LES QUATRE FAÇONS D'AJUSTER LA CHALEUR D'UN GRIL AU CHARBON DE BOIS

Comment contrôle-t-on la chaleur d'un gril au charbon de bois? Il y a quatre façons d'y arriver, en dépit de la nature capricieuse d'un feu au charbon de bois (ou au bois).

Le test du « Mississippi »

Partout sur la planète Barbecue, les grillardins font le même geste. Ils placent une main à quelques centimètres au-dessus de la grille pour vérifier l'intensité de la chaleur. L'aspirant doit apprendre à contrôler le feu, et non pas se laisser dominer par lui.

Placez la main à environ 8 cm (3 po) de la grille et comptez: 1 Mississippi, 2 Mississippi, et ainsi de suite. Si l'intensité de la chaleur vous force à retirer la main après 2 ou 3 Mississippi, la chaleur est élevée; après 4 ou 5, elle est moyenne-élevée; après 6 ou 7, elle est moyenne; etc., comme l'indique le tableau ci-dessous.

CHALEUR	TEMPÉRATURE	MISSISSIPPI	UTILISATION
Élevée	315°C-425°C (600°F-800°F). Certains grils à infrarouge et certains grils à yakitori pourvus d'un éventail électrique atteignent des températures de 485°C à 535°C (900°F à 1000°F). Cette température très élevée ne sert qu'à cuire de toutes petites pièces de nourriture.	2 à 3	Saisissement des viandes, côtelettes, piments, etc.
Moyenne-élevée	200°C à 260°C (400°F à 500°F)	4 à 5	Le saisissement de biftecks épais, de poisson entier, de pain, etc., à chaleur directe
Moyenne	165°C à 180°C (325°F à 350°F)	6 à 7	Le grillage de morceaux de poulet à chaleur directe, et presque tout ce qui doit cuire à chaleur indirecte.
Moyenne-basse	135°C à 150°C (275°F à 300°F)	8 à 10	Grillage à chaleur directe d'aliments volumineux ou gras (ex.: petites côtes levées de dos); grillage indirect lent; fumage à chaud (vrai barbecue).
Faible	107°C à 120°C (225°F à 250°F)	12 à 14	Fumage des côtes levées, de la pointe de poitrine et toute autre cuisson au vrai barbecue.

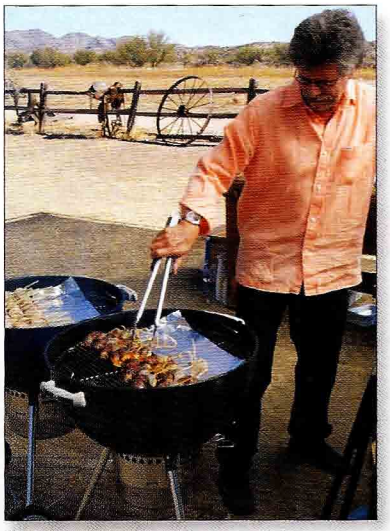
Réglez l'ouverture des prises d'air : Le foyer de la plupart des grils au charbon de bois est muni de prises d'air. Complètement ouvertes, elles oxygènent le feu qui produit alors une chaleur intense. Pour réduire la circulation d'air et l'intensité de la chaleur, fermez-les partiellement. Assurez-vous de les ouvrir au moment de l'allumage. Si le charbon s'enflamme difficilement, il se peut que de la cendre bloque les prises d'air.

Préparez un feu à deux ou trois zones : On contrôle l'intensité de la chaleur en disposant les braises en couches plus ou moins épaisses. Pour construire un feu à trois zones, recouvrez un tiers du foyer (la partie la plus éloignée de vous) d'une double épaisseur de braises : c'est la zone de feu vif pour le saisissement et la caramélisation des aliments. Ratissez le reste des braises en une couche simple au centre du gril : c'est la zone de feu modéré pour la cuisson. Le troisième tiers, dépourvu de braises, est la zone refuge : on y garde les aliments au chaud ou on les éloigne du feu s'ils risquent de brûler. On contrôle donc la cuisson en déplaçant les aliments d'une zone à l'autre.

Pour préparer un feu à deux zones, disposez les braises en une couche uniforme sur les deux tiers du foyer : c'est la zone de saisissement. La zone dégagée est la zone refuge.

Augmentez ou réduisez l'écart entre les aliments et le feu : Plus on rapproche les aliments du feu, plus la chaleur est intense et plus rapide est la cuisson. Certains barbecues à charbon de bois (notamment les grils à alimentation frontale) sont munis de grilles réglables que l'on peut monter ou descendre. Si la grille de votre barbecue est fixe, répartissez la braise de façon à créer une pente ascendante vers l'arrière. Il suffit alors de déplacer les aliments pour les éloigner ou les rapprocher du feu.

Fabriquez un bouclier-écran protecteur : Si les aliments cuisent trop vite ou commencent à brûler, fabriquez un écran protecteur avec une feuille d'aluminium pliée en trois que vous glisserez dessous. En bloquant la diffusion de la chaleur, ce bouclier ralentira la cuisson. Un écran est aussi très efficace pour empêcher la partie exposée des brochettes de bambou de brûler.



Un écran d'aluminium bloque ou diminue l'intensité de la chaleur et empêche les extrémités exposées des brochettes de brûler.

Comment apprêter la grille

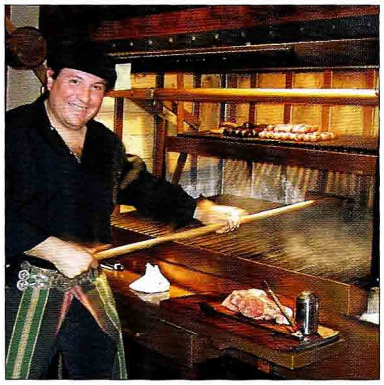
Si vous avez suivi mes cours, lu mes livres ou regardé mes émissions de télévision, vous connaissez sûrement très bien le Mantra du Maître Grilleur. Sinon, le voici :

Chaleur, propreté, lubrification.

Pour réussir de belles marques de grillades et empêcher les aliments d'adhérer à la grille, il faut respecter ces trois étapes : la grille doit être chaude, et il faut bien la nettoyer et la lubrifier *avant* d'y déposer les aliments et *après* la cuisson de ceux-ci. La grille est ainsi toujours apprêtée et moins sujette à rouiller et à se corroder. La meilleure façon de garder une grille de gril en parfait état de fonctionnement est encore de s'en servir tous les jours.

La grille doit être chaude : Préchauffez la grille jusqu'à l'obtention d'une chaleur très élevée (2 Missis-

POUR NETTOYER LA GRILLE



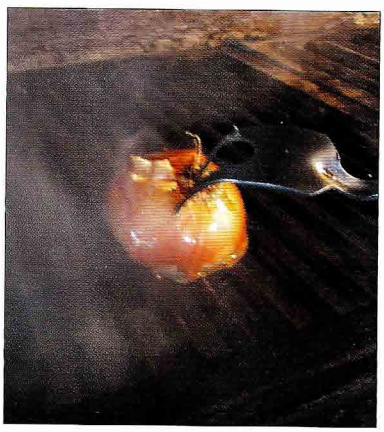
La manière argentine : une brosse en métal trempée dans l'eau salée.

sippi). Son nettoyage est plus facile et les aliments ne risquent pas d'y adhérer.

La grille doit être propre : Une grille propre est indispensable. Une grille sale n'est guère appétissante et les aliments risquent d'y adhérer. Quelques bons coups de brosse à récurer en métal suffisent. En Argentine, on nettoie la grille avec une brosse trempée dans de l'eau salée. Ailleurs sur la planète Barbecue, on la frotte avec une boule de papier d'aluminium tenue par des pinces.

La grille doit être bien lubrifiée : Il faut huiler ou graisser la grille pour empêcher les aliments d'y adhérer et pour produire de belles marques de grillades. Les maîtres grillardins du monde entier ont perfectionné pour cela toutes sortes de méthodes ingénieuses. En Israël, on badigeonne la grille avec un demi-oignon trempé dans de l'huile végétale et piqué au bout d'une fourchette. Les Argentins se servent d'un morceau de gras de bœuf. Les Français utilisent un petit cylindre de coton imbibé d'huile végétale. Un tampon de papier huilé retenu avec des pinces est aussi très efficace. Il existe maintenant différentes huiles en atomiseur qui ne provoquent pas de flambées quand on les vaporise sur une grille chaude (le Grill'N Spray de Weber est une bonne marque).

POUR LUBRIFIER LA GRILLE



La manière israélienne: un demi-oignon imbibé d'huile et piqué au bout d'une fourchette à découper.

Les neuf façons de vérifier la cuisson des aliments grillés ou fumés

« Est-ce que c'est cuit? » Cette question, on l'entend souvent dans un barbecue. Combien de fois vous êtes-vous demandé si la viande qui grésille a atteint le degré de cuisson désiré? Sachez qu'il y a au moins neuf façons de vérifier la cuisson des aliments grillés ou fumés.

1. La vue et l'odorat : Regardez et sentez. Une viande correctement grillée grésille et son extérieur est d'un beau doré foncé. Un bifteck, une côtelette ou une darne présentera une belle caramélisation. Lorsque la cuisson est parfaite, on perçoit un incomparable arôme de grillade, de caramélisation et de fumée.

2. Le test de l'index : Un petit truc très efficace pour savoir si une viande est cuite à point consiste à y appuyer rapidement le bout du doigt (pour les biftecks) ou à la pincer (pour les chiches kebabs). La viande est :

Le test de l'index

Le test du pincement

Molle et un peu spongieuse: saignante, voire bleue (carrément crue au centre — si elle est très spongieuse).

Mi-molle et cède légèrement au toucher: saignante/à point.

Ni molle ni ferme: à point.

Plutôt ferme: à point/bien cuite.

Ferme et résiliente: bien cuite.

Cette échelle convient aux biftecks et aux côtelettes grillées. La pointe de poitrine à point est molle.

3. Le test du pincement : Convient aux aliments denses et sphériques tels que les oignons, les pommes ou les pommes de terre. Pincez-les entre le pouce et l'index. Si c'est mou, c'est cuit.

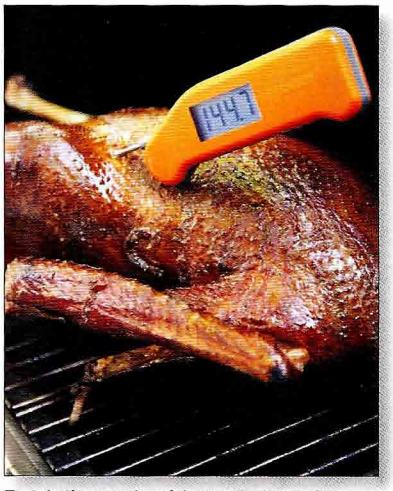
4. Le test du piquage : Convient aux aliments qu'on peut difficilement observer ou toucher, comme les patates douces sous la braise. Piquez-les avec une fine brochette en métal. Si vous ne sentez pas de résistance, c'est cuit. On vérifie la cuisson d'un poisson entier ou à la planche en insérant une brochette de métal de l'extrémité la plus étroite du poisson jusqu'au centre pendant quinze secondes.

Le test du piquage

Est-ce que c'est cuit ?

Un thermomètre à lecture instantanée est ce qu'il y a de mieux pour vérifier la cuisson des viandes et des volailles. Le tableau ci-dessous vous guidera.

	SAIGNANT	SAIGNANT-À POINT	À POINT	À POINT-BIEN CUIT	BIEN CUIT
BŒUF ET AGNEAU	50°C (125°F)	63°C (145°F)	70°C (160°F)	82°C (180°F)	87°C (190°F)
PORC			70°C (160°F)	82°C (180°F)	87°C (190°F)
POULET, DINDE ET CAILLE			77°C (170°F)	82°C (180°F)	87°C (190°F)
CANARD ET PIGEONNEAU	50°C (125°F)	63°C (145°F)	70°C (160°F)	82°C (180°F)	87°C (190°F)



Test du thermomètre à lecture instantanée

Si la brochette est chaude au toucher quand on la retire, le poisson est cuit.

5. Le test du coupage : Presque tous les gens qui s'adonnent au barbecue ont recours à ce test un jour ou l'autre. Avec la pointe d'un couteau d'office, faites une légère fente dans le bifteck ou la côtelette (si possible sur le dessous) et vérifiez le degré de cuisson de l'intérieur. Cette technique n'est cependant pas très recommandée, car elle prive la viande de ses sucs.

6. Le test du flocon : Pour vérifier la cuisson des poissons entiers, des darnes ou des filets, pressez-en la surface avec l'index. Quand le poisson est cuit, la chair se défait en flocons.

Le test du flocon

7. Le test de la contraction : Les côtes levées sont cuites lorsque l'extrémité de l'os se dénude en raison de la contraction de la chair (6 mm-¼ po pour les petites côtes levées de dos ; 1,3 cm - ½ po pour les côtes levées de bœuf ou de porc).

8. Le test de la séparation : Quand la viande est tendre au point où les côtes se séparent avec les doigts, c'est cuit. Pliez un carré de côtelettes : si elles se divisent facilement au milieu, c'est prêt.

9. Le test du thermomètre à lecture instantanée : C'est le plus scientifique et le plus précis de tous les tests. Même (surtout) les pros l'utilisent. On insère la sonde au centre de la pièce de viande pour lire la température interne. Il faut veiller à ne pas toucher les os qui fausseraient la lecture. Pour une pièce de viande mince, par exemple un blanc (suprême) de poulet ou un bifteck, insérez la sonde par le côté.

Les thermomètres numériques sont les plus précis. Thermapen en fait d'excellents (www.thermoworks.com). Pour vérifier l'exactitude d'un thermomètre analogique à lecture instantanée, plongez la sonde dans de l'eau bouillante et ajustez l'écrou situé à l'arrière du cadran jusqu'à ce que l'aiguille marque 100°C (212°F). À noter : cela ne vaut qu'à une altitude égale au niveau de la mer.

CONSEILS SÉCURITAIRES

Le barbecue est le mode de cuisson le plus populaire au monde. Mais n'oubliez pas qu'il marie le feu, l'alcool, les couteaux, la testostérone et, souvent, l'obscurité du soir. Voici quelques conseils pour vous aider à réaliser vos grillades en toute sécurité.

1. Installez votre gril sous le vent de votre aire de préparation et de repas, à l'air libre, à distance de la maison et des branches basses des arbres, jamais dans un garage, un abri de voiture ou un patio couvert.

2. Si vous désirez installer le barbecue sur une terrasse en bois, investissez dans un protecteur de terrasse pour la garder des étincelles.

3. Il est non seulement prudent mais viril d'avoir un extincteur à portée de la main. Si la graisse s'enflamme, saupoudrez-la de gros sel ou de sable.

4. Si un barbecue au gaz prend feu, fermez immédiatement le robinet de la bonbonne. Si cela ne suffit pas, appelez les pompiers. Si vous sentez une odeur de gaz, cherchez la fuite avec un liquide de détection (page 435), jamais avec une allumette ou un briquet. Si un gril au charbon de bois prend feu, refermez le couvercle. Privé d'oxygène, le feu s'éteindra.

5. Portez des chaussures fermées et un pantalon. C'est la tenue traditionnelle des maîtres du gril. Un charbon incandescent qui tombe sur un orteil n'a rien d'agréable.

6. Ne laissez pas de viande, de mayonnaise ou d'autres aliments périssables à la chaleur. Conservez-les au réfrigérateur ou dans une glacière remplie de glace jusqu'au moment de les faire cuire.

7. Pour éviter le risque de contamination croisée, ne déposez jamais une viande cuite sur une surface où a reposé de la viande crue. Ne badigeonnez jamais une viande cuite de marinade que vous n'aurez pas d'abord fait bouillir pendant trois minutes. N'appliquez pas une sauce à badigeonner sur une viande crue — attendez que l'extérieur soit cuit. Bref, vous avez compris.

8. Servez-vous d'un thermomètre à lecture instantanée pour vérifier le degré de cuisson, surtout lorsque vous faites griller de la volaille ou des viandes hachées. La volaille doit atteindre une température interne minimale de 77°C (170°F) et la viande hachée de 71°C (160°F).

Quatre dernières observations

Voici quelques ultimes perles de sagesse glanées au cours de mes voyages sur la planète Barbecue.

Soyez prêts : La cuisine au barbecue se fait dehors, à distance de la cuisine. Ayez tout ce qu'il vous faut à portée de la main *avant* de commencer : ustensiles, huiles, assaisonnements, plats et assiettes de service, et ainsi de suite.

Que la lumière soit : Les séances de barbecue ont le plus souvent lieu en soirée. Assurez-vous que l'appareil et les surfaces de préparation sont bien éclairés. Il faut que vous voyiez ce que vous faites et ce que vous servez. Procurez-vous une lampe pour gril ou des pinces éclairantes (voir mes Lumatong à www.barbecuebible.com/store).

Préparez tout le repas sur le gril : D'accord. C'est une manie très personnelle, pas forcément une façon universellement répandue de faire les choses — sauf pour les Japonais qui font griller en même temps du poulet, des poireaux, du maïs, des gâteaux de riz et des noix de gingko dans les échoppes de yakitori.

Ne perdez pas le sens des proportions : Je répète souvent à mes étudiants qu'en cuisine, on ne peut pas se tromper. Chaque erreur est un plat qui attend d'être découvert.

Crédits photographiques

PHOTOS DE LA COUVERTURE (en haut à gauche dans le sens horaire) : David Noton/Getty Images ; Ben Fink Photography ; Shutterstock ; Kevin Foy/Alamy Images ; Ben Fink Photography ; Ben Fink Photography. **DOS DE LA COUVERTURE :** Jacques Sierpinski/Age Fotostock ; Ben Fink Photography ; Fadil Aziz/ Alamy Images ; Roger Proulx. **PHOTO DU DOS :** Ben Fink Photography

PHOTOS ORIGINALES PAR BEN FINK PHOTOGRAPHY : p. 5, 6, 21, 23, 29, 35, 36, 37, 45, 73, 76, 81, 85, 91, 97, 103, 111, 116, 119, 121, 123, 131, 139, 145, 147, 151, 157, 169, 176, 178, 198, 201, 209, 220, 222, 223, 229, 236, 241, 251, 254, 270, 276, 281, 290, 292, 293, 297, 299, 301, 303, 307, 316, 322, 324, 331, 334, 343, 351, 357, 360, 361, 363, 365, 367, 377, 385, 395, 403, 407, 408, 411, 415.

PHOTOS ORIGINALES PAR PENNY DE LOS SANTOS : p. 2, 47, 100, 101, 164 (en bas à gauche), 206, 230 (à gauche), 231, 233, 245, 266, 376 (en bas à droite), 387, 389, 391 (en haut), 393, 423, 424, 425, 426 (en bas), 429 (en bas), 430, 431, 433 (gril couvert), 434, 435, 438 (en bas à droite et à gauche), 439.

CARTES ORIGINALES PAR SCOTT MACNEILL : p. 40, 48, 60, 70, 78, 98, 104, 108, 134, 152, 172, 182, 194, 202, 230, 242, 256, 274, 284, 288, 338, 346, 352, 368, 372, 378, 382, 390, 416, 420.

AGE FOTOSTOCK : Peter Adams p. 338 (en bas à droite) ; Aleruaro p. 288 (en bas au centre) ; Giulio Andreini p. 256 (à gauche) ; ARCO/F. Gierth p. 172 (en bas à droite) ; Gonzalo Azumendi p. 230 (en bas à droite) ; p. 420 (en bas au centre) ; Tono Balaguer p. 416 (en haut à droite) ; Walter Bibikow p. 288 (à droite) ; Randa Bishop p. 183 (à gauche) ; Christophe Bluntzer p. 108 (en haut à droite) ; Thomas Boehm p. 98 (en bas à droite) ; Barbara Boensch p. 421 (en haut) ; Jordi Cami p. 152 (en haut à droite) ; Rafael Campillo p. 420 (en bas à droite) ; Debra Cohn-Orbach p. 172 (en bas à gauche) ; Alan Copson p. 196 (en haut) ; Danilo Donadoni p. 134 (en bas) ; Greg Elms p. 182 (à droite) ; Alain Evrard p. 346 (en bas à gauche) ; FB-Fischer p. 284 (en haut à droite) ; Giacomo Giannini p. 134 (à droite) ; Michel Gotin p. 378 (à gauche) ; Sylvain Grandadam p. 416 (en bas à droite) ; p. 417, Jeff Greenberg p. 196 (en bas) ; Franck Guiziou p. 98 (à gauche) ; Amanda Hall p. 48 (en bas à droite) ; Dallas & John Heaton p. 230 (en haut à droite) ; J. D. Heaton p. 60 (en haut à droite) ; Christian Heeb p. 383 ; Gavin Hellier p. 104 (en bas à droite), p. 195 (au centre), p. 339 (en haut) ; Horizon p. 352 (en bas au centre) ; Richard I'Anson p. 378 (en bas à droite) ; Marc Javierre p. 40 (en haut à droite) ; JIRI p. 89 ; Alan Keohane p. 70 (à gauche) ; Terrance Klassen p. 382 (en haut au centre) ; Christian Kober p. 40 (à gauche), p. 163, p. 256 (en bas à droite) ; Ton Koene p. 40 (en bas à droite) ; Philip Kosche p. 196 (au centre) ; Brian Lawrence p. 135 (en haut à gauche) ; Alvaro Leiva p. 420 (à gauche) ; Yadid Levy p. 112 (à droite) ; Jerome Lorieau p. 71 (au centre), p. 71 (à droite) ; Dennis MacDonald p. 195 (en bas) ; R. Matina p. 373 (en bas) ; McPhoto p. 57, p. 274 (en haut à droite) ; McPhoto/ZAD p. 347 (à gauche) ; Bruno Morandi p. 135 (en haut à droite) ; Bodo Muller p. 143 (à droite) ; Michael Owsto p. 372 (en bas au centre) ; Ana Palatnik p. 152 (en bas à droite) ; Caroline Pen p. 390 (à gauche) ; Franco Pizzochero p. 77 ; Jose Fuste Raga p. 60 (en bas à droite) ; Michel Renaudeau p. 71 (à gauche) ; Rolf Richardson p. 108 (à gauche) ; Robert Harding Productions p. 368 (en bas au centre) ; Martin Rugner p. 416 (à gauche) ; Sybil Sassoon p. 202 (à gauche) ; Walter Schiesswohl p. 8-9 ; Lorenzo Sechi p. 135 (en bas) ; Paule Seux p. 104 (en haut à droite) ; Michael Short p. 105 (en bas) ; Jacques Sierpinski p. 70 (en bas à droite) ; Johnny Stockshooter p. 78 (en haut à droite) ; Xavier Subias p. 421 (en bas à gauche) ; SuperStock p. 274 (en bas à droite) ; Bjorn Svensson p. 112 (à gauche) ; Jochen Tack p. 285 (en bas) ; Mark Thomas p. 70 (en bas au centre) ; Nico Tondini p. 186 ; Kris Ubach p. 98 (en haut à droite) ; URF p. 379 (en bas) ; Glenn van der Knijff p. 352 (à gauche) ; VH p. 48 (en haut à droite) ; Steve Vidler p. 382 (en bas au centre) ; Bildagentur Waldhaeusl p. 289 (en haut) ; p. 289 (à droite) ; David Wall p. 352 (à droite) ; Alexis Wallerstein p. 108 (en bas à droite) ; Tony Waltham p. 390 (en haut à droite) ; Florian Werner p. 372 (à gauche) ; Phil Weymouth p. 353 (en haut) ; Konrad Wothe p. 194 (en haut).

ALAMY IMAGES : AA World Travel Library p. 172 (à gauche) ; Fadil Aziz p. 319 ; Azure Republic Photography p. 288 (à gauche) ; Per Karlsson-BKWine.com p. 289 (en bas à gauche) ;

Jack Carey p. 207 ; Chris Cheadle p. 349 (à droite) ; dbimages p. 203 (en haut à droite) ; p. 375 ; Deco Images p. 10 (en bas) ; Stuart Forster p. 17 (en bas à gauche) ; Kevin Foy p. 277 ; Eddie Gerald p. 80 (en bas) ; p. 79 (en haut à droite) ; Cris Haigh p. 173 (en haut) ; Michael Honegger p. 390 (en bas à droite) ; imagebroker p. 87, Interfoto p. 14 (en bas à droite) ; Israel Images p. 78 (à gauche) ; p. 79 (à gauche) ; Rita K p. 82 (en haut à gauche) ; Christian Klein p. 285 (en haut) ; Alan Majchrowicz p. 349 (à gauche) ; Mary Evans Picture Library p. 16 (en bas à droite) ; North Wind Picture Archives p. 14 (en bas à gauche) ; David Noton Photography p. 19 ; PAPHOTO p. 355 ; Patker Photo Agency p. 391 (en bas) ; SCPhotos p. 78 (en bas à droite) ; Ian Shaw p. 330 (à droite) ; Universal Images Group Limited p. 14 (en haut à gauche) ; John Warburton-Lee Photography p. 347 (en haut) ; Nik Wheeler p. 171 ; WILDLIFE GmbH p. 203 (en haut à gauche) ; A. T. Willet p. 113.

LE GROS ŒUF VERT : p. 17 (en bas au centre) ; p. 433 (gril en céramique).

LA FAMILLE CIONI : p. 238.

FOGO DE CHAO CHURRASCARIA : p. 154.

GETTY IMAGES : AFP p. 260 ; BLOOMimage p. 1 ; Sisse Brimberg p. 14 (en haut à droite) ; Robert Frerck p. 7 (Argentine) ; Keren Su p. 153 (à gauche) ; Time & Life Pictures p. 11.

HARPERS WEEKLY : vers 1860 p. 195 (en haut).

LIBRARY OF CONGRESS : p. 15 (en haut), p. 15 (en bas à droite), p. 16 (en haut), p. 16 (en bas à gauche).

LONELY PLANET IMAGES : Dallas Stribley p. 67.

ANASTASIOS MENTIS : p. 92, 372 (en bas à droite).

BILL MILNE : p. 248.

PRÉHISTO PARC : p. 10 (en haut).

SANTIAGO SOTO MONLLOR : p. 405.

SPITJACK : p. 607 (grill rôtissoire).

SUPERDUMB/FOTOLIA : Tous les clichés polaroid du livre.

WEBER-STEPHEN PRODUCTS CO. : p. 17 (en haut).

Toute autre photo non mentionnée reproduite avec la permission de Steven Raichlen.

Index

Note : Les pages indiquées en italique font référence aux photos.

Abricots
- Brochettes sud-africaines, 207, *209*
- Salade balinaise, 216

Afrique du Sud
- Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34, *35*
- Brochettes de chèvre piri-piri, 244
- Brochettes de poulet piri-piri, 36
- Brochettes sud-africaines, 207, *209*
- Crevettes piri-piri, 356, *357*
- Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
- Poulet piri-piri entier, 35

Agneau
- Agneau australien cuit dans la pelle, 227, *229*
- Brochettes d'agneau à la pâte d'arachide, 239
- Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
- Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
- Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
- Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
- Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, *270*
- Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
- Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
- Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
- Côtelettes d'agneau de Lucknow, 235
- Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237, *236*
- Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
- Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
- Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, *220*
- Hamburgers du bazar, 262
- Le gras de queue d'agneau, 267
- Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221, *223*

Ail
- Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34, *35*
- Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138, *139*
- Bifteck roumain à l'ail, 129
- Brochettes de bœuf péruviennes, 50
- Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
- Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
- Champignons grillés kosovars, 384, *385*
- Crevettes ou poissons grillés, sauce à l'ail, 364
- Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
- Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120
- Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
- Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, *220*
- Guacamole mexicain, 126
- Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362, *363*
- L'authentique sauce chimichurri, 144
- Les bruschettas, 90
- Merluche grillée à l'ail, 333
- Pain pita grillé de deux façons, 95, *97*
- Pains grillés à la toscane, 89, *91*
- Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
- Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
- Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, *201*
- Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
- Rôtissage d'une tête d'ail, 74
- Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
- Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
- Salade d'aubergines grillées, 77
- Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
- Salade philippine d'aubergines grillées, 82
- Salsa de chile chipotle, 125
- Salsa de tomates et de piments habañero grillés, 348
- Salsa verde, 124
- Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
- Satés au poulet de Kajang, 32
- Sauce à l'ail et au persil, 287
- Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
- Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
- Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
- Trempette aux poivrons rouges, 28
- Trempette kurde au potiron grillé, 26

Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, *37*

Ailes de poulet au safran et au citron, 39

Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34, *35*

Albanie
- Le kandosouvic grillé directement au-dessus d'un feu, 175
- Porc pimenté rôti au tournebroche, 175, *176*

Allemagne
- Cochon entier à l'allemande, 214
- Épaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
- Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, *276*
- Steaks de porc « carrousel », 186, *188*

Allen, Keith, 165, 167

Allen & Son Barbeque (Caroline du Nord), 166, 167

Allumage d'une fosse à feu, 434

Ambériques fraîches germées
- Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397

Ananas
- Ananas au tournebroche, 406, *407*
- Ananas grillé sans tournebroche, 408
- Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237, *236*
- Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
- Sauce barbecue à l'ananas, 199
- Tacos du berger, 181
- Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397

Anchois
- Bruschettas catalanes, 93, *94*
- Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72

Andrés, José, 110

Andrés Carne de Res (Colombie), 109, 128

Angola
- Crevettes piri-piri, 356, *357*

Arachides
- Brochettes d'agneau à la pâte d'arachide, 239

Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Arcadia (Israël), 80
Argentine
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143, *145*
L'authentique sauce chimichurri, 144
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Arguinzoniz, Victor, 359
Arménie
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388, *389*
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Pain bâton arménien, 100
Pain plat arménien, 101
Arregui, Pedro, 335
Ashmi, Damir, 22
Aubergines
Bruschettas catalanes, 93, *94*
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
Salade d'aubergines grillées, 77
Salade de légumes grillés, 68
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Australie
Agneau australien cuit dans la pelle, 227, *229*
Barramundi aux herbes grillé dans de l'écorce de niaouli, 350
Crevettes sur le gril (n° 2), 360, *360*
Autres satés de Kajang, 33
Avocats
Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
Guacamole colombien, 161
Guacamole mexicain, 126
Azerbaïdjan
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Crème glacée grillée, 414, *415*
Purée de pommes de terre grillée, 392
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393

Babayef, Asif, 230, 234
Bacon
Bacon grillé hongrois, 56, *56*
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388, *389*
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Brochettes de porc en croûte de paprika, 205
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20, *21*
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20, *21*
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143, *145*
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Paupiettes de poulet serbes, 300, *301*
Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney, 24
Purée de pommes de terre grillée, 392
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Baies de genièvre
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, *322*
Bali
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Salade balinaise, 216
Bananes
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Barramundi aux herbes grillé dans de l'écorce de niaouli, 350
Belgique
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364, *365*
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Beurre
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Beurre d'arachide
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Bière
Cochon entier à l'allemande, 214
Biftecks
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck croate au fromage, 142
Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138, *139*
Bifteck de haut de surlonge au tournebroche, salsa campagnarde, 140
Bifteck grillé à l'épinette, 146, *147*
Bifteck roumain à l'ail, 129
Birland (Japon), 41
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Blagoje, Velisic, 180
Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298, *299*
Bobby's Burger Palace (New York), 260
Bœuf
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck croate au fromage, 142
Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138, *139*
Bifteck de haut de surlonge au tournebroche, salsa campagnarde, 140
Bifteck grillé à l'épinette, 146, *147*
Bifteck roumain à l'ail, 129
Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20, *21*
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143, *145*
Côtes de bœuf gaucho, 149, *151*
Cuisson de la picanha avec la méthode de cuisson directe, 141
Deux biftecks toscans, 136
Et que ça chauffe !, 118
Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117, *119*
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Hamburgers au bœuf kobé, 248, *251*
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253, *253*
Hamburgers marocains, 254
L'authentique bifteck à la florentine, 133
Le degré de cuisson du bifteck, 137,
Le hamburger de Paul Newman, 247
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le parfait hamburger, 249
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43, *45*
Les sept mythes du parfait bifteck, 130
Le *Wagyu*, ou bœuf du Japon, 250
Montreal Smoked Meat, 117
Onglet, sauce marchand de vin, 130, *131*
Pointe de poitrine de bœuf de l'arrière-pays, 115
Pour griller des côtes sur un feu de camp, 150
Préparation de la pointe de poitrine, 116

Préparation des hamburgers bosniens, 254
Préparation d'un filet de bœuf en croûte de sel, 121
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Boston Beach (Jamaïque), 170, 172, 173
Bourdon, Pierre, 146, 349
Bradley, Ted, 323
Brésil
Ananas au tournebroche, 406, *407*
Bifteck de haut de surlonge au tournebroche, salsa campagnarde, 140
Côtes de bœuf gaucho, 149, *151*
Cuisson de la picanha avec la méthode de cuisson directe, 141
Farine de manioc grillée, 186
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117, *119*
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Oignons au tournebroche, 381, *385*
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte), 205
Salsa campagnarde, 142
Saucisse linguiça grillée au fromage, 55
Brik, Hassan Bin, 225
Brochettes
Brochettes d'agneau à la pâte d'arachide, 239
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, *270*
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Brochettes de chèvre piri-piri, 244
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388, *389*
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Brochettes de porc en croûte de paprika, 205
Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Brochettes de saumon, 327
Brochettes du chasseur, 162
Brochettes sud-africaines, 207, *209*
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Le kandosouvic grillé directement au-dessus d'un feu, 175
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43, *45*
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, *307*
Poulet tikka safrané, 306, *307*
Poulet yakitori authentique, 308
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Satés au poulet de Kajang, 32
Six trucs pour réussir de parfaits kebabs de viande hachée, 265
Un tour du monde des kebabs, 47, 206
Bruschettas
Bruschettas catalanes, 93, *94*
Les bruschettas, 90
Buca Lapi (Italie), 134

Cailles grillées à la géorgienne, 317
Cambodge
Maïs grillé au lait de coco, 377, *377*
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, *201*
Poulet grillé cambodgien, 291, *293*
Canada
Bifteck grillé à l'épinette, 146, *147*
Montreal Smoked Meat, 117
Saumon fumé au bois d'aulne, 323
Truite canadienne grillée sur une bûche, 349, *351*
Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel, 315, *316*
Cannelle
Dinde fumée, saumure à la cassonade et à l'orange, 311
Pain grillé vietnamien à la cannelle, 96
Câpres
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Sauce livournaise, 330
Carnivore (Kenya), 64, 218, 219
Cavolo nero (chou frisé noir), 89
Cerf
Brochettes du chasseur, 162
Champignons
Bifteck croate au fromage, 142
Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
Champignons grillés kosovars, 384, *385*
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20, *21*
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20, *21*
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Charbon
Binchotan, 428
Briquettes, 428
Charbon de bois en blocs, 428
Charbon de coques de noix de coco, 428
Charbon de bois à allumage rapide, 428
Charqui de porc grillé, 57, *58*
Cheol Cheol Globefish (Corée), 61
Chevreau
Brochettes de chèvre piri-piri, 244
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, *220*
Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221, *223*
Chez Nando (Afrique du Sud), 34, 35, 36
Chili
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Chocolat
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Pain grillé au chocolat de José Andrés, 110, *111*
Choidaepo (Corée du Sud), 61
Chong Kee (Thaïlande), 53
Choo, Bong Geok, 338
Chou
Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
Épaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Kimchi, 59
Salade balinaise, 216
Chubura (Serbie), 211
Chutney vert aux herbes, 306
Cioni, Carlo, Delfina et Riccardo, 238
Citrons
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42

Citrons confits, 227
Poulet entier au safran et au citron, 42
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Citrons verts
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362, *363*
Salade balinaise, 216
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Cochons entiers
Cochon entier à l'allemande, 214
Cochon entier à la manière des îles grecques, 212
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Collina-Girard, Jacques, 12, 13
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20, *21*
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20, *21*
Colombie
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Galettes de maïs grillées avec salsa, 107
Guacamole colombien, 161
Rôti de veau grillé à l'eucalyptus, sauces colombiennes, 159
Sauce chili colombienne, 161
Concombres
Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
Relish au concombre de Singapour, 46
Salade de concombre à la crème sure, 181
Salade de concombre, 59
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143, *145*
Corée du Sud
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20, *21*
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Les mets d'accompagnement du barbecue coréen, 50
Coriandre
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138, *139*
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Chutney vert aux herbes, 306
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Guacamole colombien, 161
Guacamole mexicain, 126
Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221, *223*
Pico de gallo, 124
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habañero grillés, 348
Salsa verde, 124
Sauce chili colombienne, 161
Tacos au poisson grillé, 345
Coser, Jai et Arri, 154
Côtelettes
Côtelettes d'agneau de Lucknow, 235
Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237, *236*
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Côtelettes de veau grillées au confit d'oignon, 156, *157*
Côtes
Côtes de bœuf gaucho, 149, *151*
Côtes de porc grillées portoricaines, 191
Côtes levées de Kansas City, 192
Crème
Crème catalane et variantes, 413, *414*
Crème glacée fumée, 418
Crème glacée grillée, 414, *415*
Cresson
Salade de cresson, 59
Crevettes
Crevettes ou poissons grillés, sauce à l'ail, 364
Crevettes piri-piri, 356, *357*
Crevettes sur le gril (nº 2), 360, *360*
Décorticage et déveinage des crevettes, 358
Préparation des « Shrimp on the barbie » (Crevettes au barbecue), 361
Croatie
Bifteck croate au fromage, 142
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Croustade de figues de Barbarie, 408
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302, *303*
Cuisson de la picanha avec la méthode de cuisson directe, 141

Dacho (Serbie), 22, 257
Da Delfina (Italie), 135, 238
Darnes de thon alla fiorentina, 329, *331*
De Clercq, Peter, 328, 356, 400, 401
Demircan, Mustafa, 272
Desserts
Ananas au tournebroche, 406, *407*
Ananas grillé sans tournebroche, 408
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Crème catalane et variantes, 413, *414*
Crème glacée fumée, 418
Crème glacée grillée, 414, *415*
Croustade de figues de Barbarie, 408
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410, *411*
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Préparation des bananes, sauce au coco et au caramel, 403
Die Strandloper (Afrique du Sud), 346, 347
Dinde
Dinde fumée, saumure à la cassonade et à l'orange, 311
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Shawarma à la dinde, 313
Dinho (Brésil), 381, 382, 383
Don (Serbie), 252
Dressing Room (Connecticut), 249
Dva Jelena (Serbie), 180

Échalotes
Onglet, sauce marchand de vin, 130, *131*
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Éclade de moules, 366
Eisen Marx (Allemagne), 189
Elckerlijc (Belgique), 328, 401
Elkano, (Espagne), 332, 335
El Pobre Luis (Argentine), 144, 153
El Príncipe Tutul Xiú (Mexique), 164, 183
Encore des paupiettes, 301
Épaules de porc
Épaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Épaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
Épaule de porc portoricaine, 166, *169*
Espagne
Bruschettas catalanes, 93, *94*
Crème catalane et variantes, 413, *414*
Crème glacée fumée, 418
La vraie paella, 396
Merluche grillée à l'ail, 333
Pa amb tomàquet, 94
Paella primavera sur le gril, 394, *395*
Pain grillé au chocolat de José Andrés, 110, *111*
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94

Turbot grillé à l'eau bénite, 332, *421*
États-Unis
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Côtes levées de Kansas City, 192
Dinde fumée, saumure à la cassonade et à l'orange, 311
Épaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le hamburger de Paul Newman, 247
Piments jalapeños farcis et grillés, 23
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade, 197
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, *322*
Etxebarri (Espagne), 359, 418, 421

Farine de manioc grillée, 186
Fenugrec, 235
Feuilles de bananier
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342, *343*
Filets
Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117, *119*
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Fines rondelles d'oignon frit, 261
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Flay, Bobby, 260, 261
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
Fogo de Chão (Brésil), 114, 149, 154, 382, 383
Foie
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Foie de volaille
Les crostinis, 89
Poulet yakitori authentique, 308
France
Bruschettas catalanes, 93, *94*
Crème catalane et variantes, 413, *414*
Éclade de moules, 366
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Onglet, sauce marchand de vin, 130, *131*
Pa amb tomàquet, 94
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Fromage
Bifteck croate au fromage, 142
Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410, *411*
Paupiettes de poulet serbes, 300, *301*
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25
Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney, 24
Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Salade de roquette, d'endives et de copeaux de parmesan, 332
Saucisse linguiça grillée au fromage, 55
Tacos au poisson grillé, 345
Fumage (ou véritable barbecue), 426

Galettes de maïs grillées avec salsa, 107
Garzón (Uruguay), 278, 282, 288, 289, 405
Géorgie,
Cailles grillées à la géorgienne, 317
Gibier
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Brochettes du chasseur, 162
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, *220*
Gingembre
Cochon entier à l'allemande, 214
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364, *365*
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, *201*
Gironès, Pierre, 416
Gril
Bac à cendres, 423
Chambre de cuisson, 423
Circulation de l'air, 424
Comment allumer un gril, 434
Comment apprêter la grille, 437
Couvercle, 424
Cuisson à chaleur directe, 424
Cuisson à chaleur indirecte, 425
Cuisson au tournebroche, 426
Cuisson sans grille, 425
Cuisson sur (ou sous) la braise, 427
Cuisson sur fosse à feu, 427
Est-ce que c'est cuit ?, 439
Foyer, 423
Fumage, 426
Grille, 424
Mangal, 431
Prise d'air du couvercle, 423
Prise d'air du foyer, 423
Que rechercher à l'achat d'un gril, 425
Sortes de grils, 432
Gril au gaz, 430, 431, 435, 436
Grimpa (Brésil), 117
Grèce
Cochon entier à la manière des îles grecques, 212
Pain grec grillé à l'origan, 92
Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371, *374*
Pointes de pita grillé, 26
Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175, *176*
Salade d'aubergines grillées, 77
Guacamole
Guacamole colombien, 161
Guacamole mexicain, 126

Haj Brik (Maroc), 71, 225, 255
Hamburgers
Hamburgers au bœuf Kobé, 248, *251*
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253, *253*
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Hamburgers du bazar, 262
Hamburgers marocains, 254
Le hamburger de Paul Newman, 247
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le parfait hamburger, 249
Préparation des hamburgers bosniens, 254
Quel est le pays d'origine du hamburger ?, 252
Hamdi (Turquie), 240, 243

Haricots
Salade balinaise, 216
Salade de haricots toscane, 136
Harissa
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362, *363*
Hors-d'œuvre
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, *37*
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34, *35*
Autres satés de Kajang, 33
Bacon grillé hongrois, 56, *56*
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Charqui de porc grillé, 57, *58*
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20, *21*
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20, *21*
Comment faire fumer des œufs, 29
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43, *45*
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25
Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney, 24
Piments jalapeños farcis et grillés, 23
Pointes de pita grillé, 26
Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Poulet piri-piri entier, 35
Pour préparer le poulet piri, 36
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Relish au concombre de Singapour, 46
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Satés au poulet de Kajang, 32
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Saucisse linguiça grillée au fromage, 55
Trempette aux poivrons rouges, 28
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Hôtel Ana Mandara (Vietnam), 315
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364, *365*
Huseynov, Mehman, 400, 419

Ibu Oka (Bali), 203
Inde
Chutney vert aux herbes, 306
Côtelettes d'agneau de Lucknow, 235
Pain naan croûté aux graines de citrouille, de pavot et de nigelle, 106
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102, *103*
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, *307*
Poulet tikka safrané, 306, *307*
Indonésie
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Salade balinaise, 216
Iran
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Israël
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Shawarma à la dinde, 313
Italie
Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Côtelettes de veau grillées au confit d'oignon, 156, *157*
Darnes de thon alla fiorentina, 329, *331*
Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120
L'authentique bifteck à la florentine, 133
Les bruschettas, 90
Les crostinis, 89
Pains grillés à la toscane, 89, *91*
Poulet cuit sous la brique à la toscane, 296, *297*
Salade de haricots toscane, 136
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Sauce livournaise, 330
Izakaya-Tamotsu (Japon), 309, 311

Jamaïque
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302, *303*
L'authentique porc à la jerk jamaïcain, 170
Les assaisonnements jamaïcains, 174
Jambon
Bifteck croate au fromage, 142
Crevettes sur le gril (n° 2), 360, 360
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94
Paupiettes de poulet serbes, 300, *301*
Japon
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20, *21*
Le *Wagyu*, ou bœuf du Japon, 250
Le yakitori, 47, 206, 309
Poulet yakitori authentique, 308
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Jaque
Salade balinaise, 216
Jaramillo, Andrés, 128
Jus de canne à sucre
Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237, *236*

Karim (Inde), 105, 252
Kenya
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, *220*
Khankishiev, Stalic, 266, 268
Kimchi, 59
Kiplagat, Daniel, 64
Kösebasi (Turquie), 243
Kosovo
Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
Champignons grillés kosovars, 384, *385*
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Salade de concombre à la crème sure, 181
Kremezi, Aglaia, 371

La Bouvette (France), 370, 417
Lait de coco
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Maïs grillé au lait de coco, 377, *377*
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Laos
Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298, *299*

La Perdiz (Uruguay), 289
Lassen, Louis, 252
L'authentique bifteck à la florentine, 133
L'authentique porc à la jerk jamaïcain, 170
L'authentique sauce chimichurri, 144
La vraie paella, 396
Légumes et mets végétariens
  Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
  Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388, *389*
  Champignons grillés kosovars, 384, *385*
  La vraie paella, 396
  Maïs grillé au lait de coco, 377, *377*
  Oignons au tournebroche, 381, *385*
  Paella primavera sur le gril, 394, *395*
  Piments grillés à la serbe, 388
  Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe, 386
  Préparation des kebabs de pomme de terre à l'arménienne, 389
  Préparation des *Knish on a stick* (Quenelles de pommes de terre en brochettes), 393
  Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
  Purée de pommes de terre grillée, 392
  Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
  Salade de légumes grillés, 68
  Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Le hamburger de Paul Newman, 247
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Leipoldt, C. Louis, 208
Le kandosouvic grillé directement au-dessus d'un feu, 175
Le nœud du chirurgien, 213
Les bruschettas, 90
Les crostinis, 89
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43, *45*
L'Hostalet de Vivès (France), 416
Llano (Colombie), 159, 160
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Louis' Lunch (Connecticut), 252
Lumlerokit, Vichai, 53
Lydia's Lechón (Philippines), 283, 285

Mabeyin (Turquie), 272
Maïs
  Galettes de maïs grillées avec salsa, 107
Maïs grillé au lait de coco, 377, *377*
  Petit tour du monde du maïs grillé, 380
Maîtres grilleurs
  Allen, Keith, 167
  Arguinzoniz, Victor, 359
  Arregui, Pedro, 335
  Babayef, Asif, 234
  Brik, Hassan Bin, 225
  Cioni, Carlo, Delfina et Riccardo, 238
  Coser, Jai et Arri, 154
  De Clercq, Peter, 328
  Demircan, Mustafa, 272
  Flay, Bobby, 260, 261
  Huseynov, Mehman, 419
  Jaramillo, Andrés, 128
  Khankishiev, Stalic, 268
  Kiplagat, Daniel, 64
  Lumlerokit, Vichai, 53
  Mallmann, Francis, 405
  Marx, Klaus, 189
  Mertz, Laurent, 370
  Perunovic, Milica, 211
  Roca, Lydia Pasion de, 283
  Samuri, Haji, 31
  Wada, Toshihiro, 310
Malaisie
  Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, *37*
  Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
  Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
  Satés au poulet de Kajang, 32
  Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
  Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Mallmann, Francis, 153, 278, 282, 286, 287, 288, 404, 405
Mamona traditionnel, 160
Maroc
  Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
  Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
  Hamburgers marocains, 254
  Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221, *223*
  Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, *73*
Maroulis, Philipas, 212
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Marx, Klaus, 187, 189
Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221, *223*
Mélange d'épices du Moyen-Orient, 96
Mélasse de grenade
  Ailes de poulet au safran et au citron, 39
  Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
  Brochettes de saumon, 327
  Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Merluche grillée à l'ail, 333
Mertz, Laurent, 66, 370
Mesa Grill (New York), 260
Mets au cari
  Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298, *299*
  Brochettes sud-africaines, 207, *209*
  Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, *276*
  Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Mexique
  Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
  Guacamole mexicain, 126
  Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362, *363*
  Maïs grillé, 380
  Pico de gallo, 124
  Piments grillés, 387
  Salsa de chile chipotle, 125
  Salsa de tomates et de piments habañero grillés, 348
  Salsa verde, 124
  Tacos au poisson grillé, 345
  Tacos du berger, 181
Miel
  Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, *37*
  Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel, 315, *316*
  Cochon entier à l'allemande, 214
  Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, *201*
  Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
  Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Mollusques et crustacés
  Crevettes ou poissons grillés, sauce à l'ail, 364
  Crevettes piri-piri, 356, *357*
  Crevettes sur le gril (n° 2), 360, *360*
  Décorticage et déveinage des crevettes, 358
  Éclade de moules, 366
  Grillage des moules sur un lit d'aiguilles de pin, 367
  Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362, *363*
  Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364, *365*
  Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371, *374*
  Préparation des « Shrimp on the barbie » (Crevettes au barbecue), 361
Montreal Smoked Meat, 117
Moraitis, Costas, 371
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Moutarde
  Cailles grillées à la géorgienne, 317
  Paupiettes de poulet serbes, 300, *301*
  Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version douce et sucrée), 191

Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version épicée), 191
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Mozambique
Crevettes piri-piri, 356, *357*
Musée National de Préhistoire (France), 13, 14

Newman, Paul, 247, 248, 249
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410, *411*
Nischan, Michel, 247
Noix
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Grillage des noix et des graines, 75
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, *307*
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Noix de coco
Crème glacée grillée, 414, *415*
Ouverture d'une noix de coco, 85
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Préparation de la noix de coco fraîche, 85
Salade balinaise, 216
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84

Oeufs
Comment faire fumer des œufs, 29
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143, *145*
Œufs durs grillés mayonnaise, 28
Oignons
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Épaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117, *119*
Fines rondelles d'oignon frit, 261
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Oignons au tournebroche, 381, *385*
Oignons cuits à chaleur indirecte, 381
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Relish d'oignon, 271
Onglet, sauce marchand de vin, 130, *131*
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Ouzbékistan
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232

Pa amb tomàquet, 94
Paella primavera sur le gril, 394, *395*
Pains
Bruschettas catalanes, 93, *94*
Galettes de maïs grillées avec salsa, 107
Les bruschettas, 90
Pa amb tomàquet, 94
Pain bâton arménien, 100
Pain grec grillé à l'origan, 92
Pain grillé au chocolat de José Andrés, 110, *111*
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94
Pain grillé vietnamien à la cannelle, 96
Pain grillé vietnamien, 96, *96*
Pain naan croûté aux graines de citrouille, de pavot et de nigelle, 106
Pain pita grillé de deux façons, 95, *97*
Pain plat arménien, 101
Pain sec grillé à l'origan, 92
Pains grillés à la toscane, 89, *91*
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102, *103*
Pétrissage, 101
Pointes de pita grillé, 26
Préparation du pain arménien en brochette, 101
Pâte de crevettes, 341
Pâte de piment
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Pâte de rocou, 181, 184
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102, *103*
Pâte kataiffi
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410, *411*
Paupiettes de poulet serbes, 300, *301*
Pernod, 360, 361
Pérou
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Persil
L'authentique sauce chimichurri, 144
Relish d'oignon, 271
Sauce à l'ail et au persil, 287
Perunovic, Milica, 211
Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
Petites côtes levées
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte), 205
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, *201*
Philippines
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Poulet rôti à la citronnelle, 279, *281*
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Sauce à tremper au calamondin, 282
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Pico de gallo, 124
Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371, *374*
Pignons
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Piments
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34, *35*
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138, *139*
Bifteck roumain à l'ail, 129
Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, *270*
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Crevettes piri-piri, 356, *357*
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302, *303*
Encore des paupiettes, 301
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336

Guacamole colombien, 161
Guacamole mexicain, 126
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253, *253*
Hamburgers du bazar, 262
L'authentique porc à la jerk jamaïcain, 170
Merluche grillée à l'ail, 333
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Petit tour du monde du piment grillé, 387
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Pico de gallo, 124
Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371, *374*
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25
Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney, 24
Piments grillés à la serbe, 388
Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe, 386
Piments jalapeños farcis et grillés, 23
Piments marinés à la roumaine, 386
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175, *176*
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, *307*
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342, *343*
Relish au concombre de Singapour, 46
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Salade balinaise, 216
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, *73*
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habañero grillés, 348
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce chili colombienne, 161
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, *259*
Tacos du berger, 181
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Trempette aux poivrons rouges, 28
Pointe de poitrine de bœuf de l'arrière-pays, 115
Pointes de pita grillé, 26
Poires asiatiques
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Poissons
Barramundi aux herbes grillé dans de l'écorce de niaouli, 350
Brochettes de saumon, 327
Darnes de thon alla fiorentina, 329, *331*
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
La pâte de crevettes, 341
Le grillage du merlu, 334
Le poisson grillé, 325
Merluche grillée à l'ail, 333
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Préparation du barramundi en papillote de Niaouli, 354
Poisson en croûte de sel, 286
Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342, *343*
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, *322*
Saumon fumé au bois d'aulne, 323
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Tacos au poisson grillé, 345
Truite canadienne grillée sur une bûche, 349, *351*
Turbot grillé à l'eau bénite, 332, *421*
Poivrons
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Brochettes du chasseur, 162
Bruschettas catalanes, 93, *94*
Paella primavera sur le gril, 394, *395*
Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175, *176*
Préparation des poivrons grillés, 76
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, *73*
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Salsa campagnarde, 142
Trempette aux poivrons rouges, 28
Pommes
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Pommes de terre
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388, *389*
Préparation des kebabs de pomme de terre à l'arménienne, 389
Préparation des *Knish on a stick* (Quenelles de pommes de terre en brochettes), 393
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Purée de pommes de terre grillée, 392
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
Porc
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Brochettes de porc en croûte de paprika, 205
Brochettes sud-africaines, 207, *209*
Charqui de porc grillé, 57, *58*
Cochon entier à l'allemande, 214
Cochon entier à la manière des îles grecques, 212
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Comment embrocher un porc ou un agneau entier, 214
Côtes de porc grillées portoricaines, 191
Côtes levées de Kansas City, 192
Épaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Épaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
Épaule de porc portoricaine, 166, *169*
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
L'authentique porc à la jerk jamaïcain, 170
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte), 205
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, *201*
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175, *176*
Préparation d'un spiessbraten allemand, 178

Préparation des petites côtes levées de dos, 198
Préparation des roulades de porc au bacon et au fromage, 210
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, *259*
Spiessbraten grillés sur un gril « carrousel », 187
Steaks de porc « carrousel », 186, *188*
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Tacos du berger, 181
Poulet
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, *37*
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34, *35*
Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298, *299*
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Comment accommoder le poulet en crapaudine, 290
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302, *303*
Le yakitori, 309
Peau dessus ou peau dessous ?, 295
Poulet cuit sous la brique à la toscane, 296, *297*
Poulet du Kelantan grillé à chaleur indirecte, 295
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Poulet entier au safran et au citron, 42
Poulet en croûte de sel de Francis Mallmann, 282
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Poulet grillé cambodgien, 291, *293*
Poulet piri-piri entier, 35
Poulet rôti à la citronnelle, 279, *281*
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, *307*
Poulet tikka safrané, 306, *307*
Poulet yakitori authentique, 308
Pour préparer le poulet piri, 36
Préparation du poulet grillé cambodgien, 292
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84
Satés au poulet de Kajang, 32
Pour griller des côtes sur un feu de camp, 150
Préhisto Parc (France), 10, 12
Principes de base de la cuisson sur feu vif, 423- 440
Comment allumer un gril, 434
Comment apprêter la grille, 437
Le test du « Mississippi », 436
Les combustibles, 428
Les différents modes de cuisson, 424
Les neuf façons de vérifier la cuisson des aliments grillés ou fumés, 438
Les six principales sortes de grils, 432
Préparation des copeaux en papillote, 429
Quatre dernières observations, 440
Prosciutto
Crevettes sur le gril (no. 2), 360, *360*
Pruneaux
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Prunes
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version douce et sucrée), 191
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version épicée), 191
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Purées de pommes de terre
Purée de pommes de terre grillée, 392
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394

Quenelles
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30

Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342, 343
Relish
Relish au concombre de Singapour, 46
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Relish d'oignon, 271
Restaurants et hôtels
Allen & Son Barbeque (Caroline du Nord), 166, 167
Andrés Carne de Res (Colombie), 109, 128
Arcadia (Israël), 80
Birland (Japon), 41
Bobby's Burger Palace (New York), 260
Buca Lapi (Italie), 134
Carnivore (Kenya), 64, 218, 219
Cheol Cheol Globefish (Corée), 61
Chez Nando (Afrique du Sud), 34, 35, 36
Choidaepo (Corée du Sud), 61
Chong Kee (Thaïlande), 53
Chubura (Serbie), 211
Dacho (Serbie), 22, 257
Da Delfina (Italie), 135, 238
Die Strandloper (Afrique du Sud), 346, 347
Dinho (Brésil), 381, 382, 383
Don (Serbie), 252
Dressing Room (Connecticut), 249
Dva Jelena (Serbie), 180
Eisen Marx (Allemagne), 189
Elckerlijc (Belgique), 328, 401
Elkano, (Espagne), 332, 335
El Pobre Luis (Argentine), 144, 153
El Príncipe Tutul Xiú (Mexique), 164, 183
Etxebarri (Espagne), 359, 418, 421
Fogo de Chão (Brésil), 114, 149, 154, 382, 383
Garzón (Uruguay), 278, 282, 288, 289, 405
Grimpa (Brésil), 117
Haj Brik (Maroc), 71, 225, 255
Hamdi (Turquie), 240. 243
Hôtel Ana Mandara (Vietnam), 315
Ibu Oka (Bali), 203
Izakaya-Tamotsu (Japon), 309, 311
Karim (Inde), 105, 252
Kösebasi (Turquie), 243
La Bouvette (France), 370, 417
La Perdiz (Uruguay), 289
L'Hostalet de Vivès (France), 416
Llano (Colombie), 159, 160
Louis' Lunch (Connecticut), 252
Lydia's Lechón (Philippines), 283, 285
Mabeyin (Turquie), 272
Mesa Grill (New York), 260
Saté Kajang (Malaisie), 31, 339
Seyhmuz (Turquie), 262
Tomyam Klasik (Malaisie), 338
Uzbékistan (Russie), 231
Wildfire (Australie), 353
Yerevan (Arménie), 100
Yhznaya Notch (Russie), 234
Zübeyir (Turquie), 27, 243
Roca, Lydia Pasion de, 283
Rôti de veau grillé à l'eucalyptus, sauces colombiennes, 159

Roulades
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Roumanie
Bifteck roumain à l'ail, 129
Brochettes du chasseur, 162
Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe, 386
Piments marinés à la roumaine, 386
Russie
Brochettes de saumon, 327
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
Salade de légumes grillés, 68

Safran
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Poulet entier au safran et au citron, 42
Poulet tikka safrané, 306, *307*
Salades
Salade balinaise, 216
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
Salade d'aubergines grillées, 77
Salade de concombre, 59
Salade de concombre à la crème sure, 181
Salade de cresson, 59
Salade de germes de haricots mongos, 59
Salade de haricots toscane, 136
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, *73*
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84
Salade de radis longs blancs, 179
Salade de roquette, d'endives et de copeaux de parmesan, 332
Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Salade turque de tomates épicées, 263
Salsas
Guacamole mexicain, 126
Pico de gallo, 124
Salsa campagnarde, 142
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habañero grillés, 348
Salsa verde, 124
Samuri, Haji, 31
Saté Kajang (Malaisie), 31, 339
Satés
Autres satés de Kajang, 33
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43, *45*
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Satés au poulet de Kajang, 32
Sauces
Guacamole colombien, 161
L'authentique sauce chimichurri, 144
Sauce à l'ail et au persil, 287
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Sauce aigre-douce à la menthe, 221
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce chili colombienne, 161
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Sauce extra-piquante de l'enfer, 304
Sauce livournaise, 330
Sauce madère à l'orange, 312
Sauces à tremper
Sauce à tremper au calamondin, 282
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Sauces barbecue
Sauce barbecue à l'ananas, 199
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version douce et sucrée), 191
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version épicée), 191
Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade, 197
Sauce barbecue pétillante, 170
Sauce soya
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, *37*
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364, *365*
Poulet yakitori authentique, 308
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Saucisses
Saucisse linguiça grillée au fromage, 55
Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, *276*
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, *259*
Saumon
Brochettes de saumon, 327
Le fumage du saumon, 324
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, *322*
Saumon fumé au bois d'aulne, 323
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Schlesinger, Chris, 17
Sel
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Poisson en croûte de sel, 286
Poulet cuit sous la brique à la toscane, 296, *297*
Poulet en croûte de sel de Francis Mallmann, 282
Serbie
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Paupiettes de poulet serbes, 300, *301*
Piments grillés à la serbe, 388
Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe, 386
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Salade de concombre à la crème sure, 181
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, *259*
Seyhmuz (Turquie), 262
Shawarma à la dinde, 313
Singapour
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43, *45*
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Relish au concombre de Singapour, 46
Spiessbraten grillés sur un gril « carrousel », 187
Steaks
Steaks de porc « carrousel », 186, *188*
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Stuparevic, Jelena, 246, 252

Tacos
Tacos au poisson grillé, 345
Tacos du berger, 181
Tahini
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Thaïlande
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336

Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Thym
L'authentique porc à la jerk jamaïcain, 170
Les assaisonnements jamaïcains, 174
Thon
Darnes de thon alla fiorentina, 329, *331*
Tikin xik, 345
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Tomates
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117, *119*
Pa amb tomàquet, 94
Paella primavera sur le gril, 394, *395*
Pico de gallo, 124
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, *73*
Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Salade turque de tomates épicées, 263
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habañero grillés, 348
Sauce livournaise, 330
Tomyam Klasik (Malaisie), 338
Tortillas
Bœuf grillé à la mexicaine, 122, *123*
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Tacos au poisson grillé, 345
Tacos du berger, 181
Trempettes
Trempette aux poivrons rouges, 28
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Trinidad-et-Tobago
Maïs grillé, 380
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Truite canadienne grillée sur une bûche, 349, *351*
Turbot grillé à l'eau bénite, 332, *421*
Turquie
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, *270*
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
Hamburgers du bazar, 262
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410, *411*
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Salade turque de tomates épicées, 263
Trempette aux poivrons rouges, 28
Trempette kurde au potiron grillé, 26

Uruguay
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Poulet en croûte de sel de Francis Mallmann, 282
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Usta, Ibrahim, 263
Uzbékistan (Russie), 231

Veau
Côtelettes de veau grillées au confit d'oignon, 156, *157*
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253, *253*
Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
Rôti de veau grillé à l'eucalyptus, sauces colombiennes, 159
Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, *276*
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, *259*
Velásquez, Sigifredo Chale, 345
Viande hachée
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, *270*
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Hamburgers au bœuf Kobé, 248, *251*
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253, *253*
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Hamburgers du bazar, 262
Hamburgers marocains, 254
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le hamburger de Paul Newman, 247
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, *259*
Six trucs pour réussir de parfaits kebabs de viande hachée, 265
Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, *276*
Vietnam
Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel, 315, *316*
Pain grillé vietnamien à la cannelle, 96
Pain grillé vietnamien, 96, *96*
Vin
Onglet, sauce marchand de vin, 130, *131*
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte), 205
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Vinaigre
L'authentique sauce chimichurri, 144
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Sauce au vinaigre, 165
Sauce extra-piquante de l'enfer, 304
Volaille
Cailles grillées à la géorgienne, 317
Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel, 315, *316*

Wada, Toshihiro, 310
Wheaton, Cary, 17
Wildfire (Australie), 353
Willoughby, John, 17
Wrangham, Richard, 11

Yakitori
Le yakitori, 47, 206, 309
Poulet yakitori authentique, 308
Yerevan (Arménie), 100
Yhznaya Notch (Russie), 234

Yogourt
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Chutney vert aux herbes, 306
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102, *103*
Poulet entier au safran et au citron, 42
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, *307*
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
Trempette kurde au potiron grillé, 26

Za'atar (Mélange d'épices du Moyen-Orient), 96
Zegaib, Fuad « Dinho », 381
Zübeyir (Turquie), 27, 243

Suivez les Éditions de l'Homme sur le Web

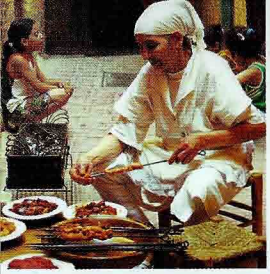
Consultez notre site Internet et inscrivez-vous à l'infolettre pour rester informé en tout temps de nos publications et de nos concours en ligne. Et croisez aussi vos auteurs préférés et l'équipe des Éditions de l'Homme sur nos blogues !

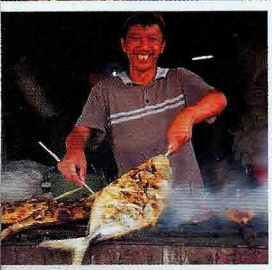
EDITIONS-HOMME.COM

Achevé d'imprimer au Canada
sur papier Enviro 100 % recyclé

100%

BIO GAZ

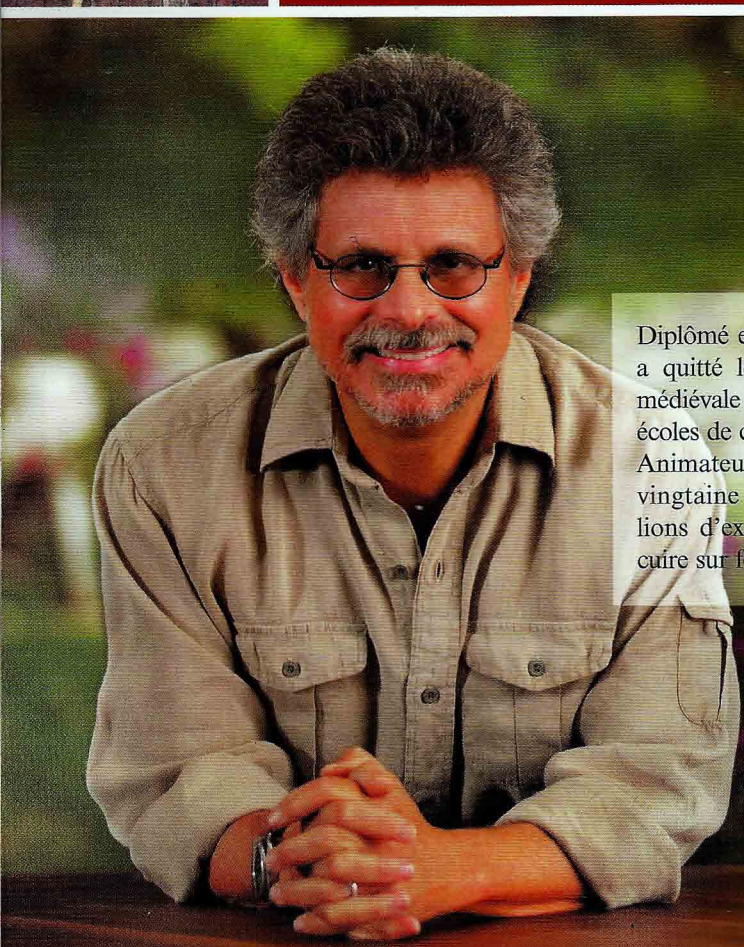




L'homme cuisine sur le feu depuis qu'il le maîtrise. Ce n'est donc pas surprenant que la cuisson sur feu vif fasse partie des traditions culinaires de peuples aussi nombreux que diversifiés. Dans ce livre, le spécialiste du barbecue et globe-trotter culinaire Steven Raichlen vous convie à une véritable aventure gustative à travers 235 plats exquis provenant de 60 pays. De la viande braisée à la volaille embrochée en passant par le poisson grillé et les légumes relevés, les recettes originales sauront satisfaire tous les goûts. Redécouvrez la cuisine au barbecue en la rehaussant de mille et un arômes savoureux connus ou inconnus, et partez en voyage sans quitter votre jardin ou votre terrasse, pour le plus grand bonheur de vos papilles !

Regardez
le maître du grill
à la télé gourmande

zeste



Diplômé en littérature française, **Steven Raichlen** a quitté les États-Unis pour étudier la cuisine médiévale en Europe. Il a fréquenté à Paris deux écoles de cuisine, Le Cordon Bleu et La Varenne. Animateur de séries télévisées et auteur d'une vingtaine de best-sellers vendus à plusieurs millions d'exemplaires, Steven a réinventé l'art de cuire sur feu vif.

ISBN : 978-2-7619-3090-1

Groupe Livre Quebecor Media

DESIGN DE LA COUVERTURE : FRANÇOIS DAXHELET

Abricots
Brochettes sud-africaines, 207, *209*
Salade balinaise, 216
Afrique du Sud
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34,*35*
Brochettes de chèvre piri-piri, 244
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Brochettes sud-africaines, 207,*209*
Crevettes piri-piri, 356,*357*
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Poulet piri-piri entier, 35
Agneau
Agneau australien cuit dans la pelle, 227,*229*
Brochettes d'agneau à la pâte d'arachide, 239
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, *270*
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
Côtelettes d'agneau de Lucknow, 235
Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237, *236*
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219,*220*
Hamburgers du bazar, 262
Le gras de queue d'agneau, 267
Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221,*223*
Ail
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34,*35*
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138,*139*
Bifteck roumain à l'ail, 129
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
Champignons grillés kosovars, 384,*385*
Crevettes ou poissons grillés, sauce à l'ail, 364
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, *220*
Guacamole mexicain, 126
Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362,*363*

L'authentique sauce chimichurri, 144
Les bruschettas, 90
Merluche grillée à l'ail, 333
Pain pita grillé de deux façons, 95,*97*
Pains grillés à la toscane, 89, 91
Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, *201*
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, *241*
Rôtissage d'une tête d'ail, 74
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, *81*
Salade d'aubergines grillées, 77
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habaïïero grillés, 348
Salsa verde, 124
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Satés au poulet de Kajang, 32
Sauce à l'ail et au persil, 287
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Trempette aux poivrons rouges, 28
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, *37*
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34,*35*
Albanie
Le kandosouvic grillé directement au-dessus d'un feu, 175
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175,*176*
Allemagne
Cochon entier à l'allemande, 214
Epaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273,*276*
Steaks de porc « carrousel », 186,*188*
Allen, Keith, 165,*167*
Allen & Son Barbeque (Caroline du Nord),166,*167*
Allumage d'une fosse à feu, 434
Ambériques fraîches germées
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Ananas
Ananas au tournebroche, 406,**407**
Ananas grillé sans tournebroche, 408

Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237*,236*
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Sauce barbecue à l'ananas, 199
Tacos du berger, 181
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Anchois
Bruschettas catalanes, 93,94
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Andrés, José, 110
Andrés Carne de Res (Colombie), 109,128
Angola
Crevettes piri-piri, 356,357
Arachides
Brochettes d'agneau à la pâte d'arachide, 239
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Arcadia (Israël), 80
Argentine
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143,145
L'authentique sauce chimichurri, 144
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Arguinzoniz, Victor, 359
Arménie
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388,389
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Pain bâton arménien, 100
Pain plat arménien, 101
Arregui, Pedro, 335
Ashmi, Damir, 22
Aubergines
Bruschettas catalanes, 93,94
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80,82
Salade d'aubergines grillées, 77
Salade de légumes grillés, 68
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Australie
Agneau australien cuit dans la pelle, 227, 229
Barramundi aux herbes grillé dans de l'écorce de niaouli, 350
Crevettes sur le gril (n° 2), 360, 360
Autres satés de Kajang, 33
Avocats
Bœuf grillé à la mexicaine, 122,123
Guacamole colombien, 161
Guacamole mexicain, 126

Azerbaïdjan
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Crème glacée grillée, 414,415
Purée de pommes de terre grillée, 392
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
Babayef, Asif, 230, 234
Bacon
Bacon grillé hongrois, 56,56
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388,389
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Brochettes de porc en croûte de paprika, 205
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20,21
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20,21
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143,145
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Longe de pore farcie à la serbe, 179
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Paupiettes de poulet serbes, 300,301
Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney, 24
Purée de pommes de terre grillée, 392
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Baies de genièvre
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, 322
Bali
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Salade balinaise, 216
Bananes
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Barramundi aux herbes grillé dans de l'écorce de niaouli, 350
Belgique
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364,365
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Beurre
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Beurre d'arachide
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Bière
Cochon entier à l'allemande, 214
Biftecks
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck croate au fromage, 142

Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138,139
Bifteck de haut de surlonge au tournebroche, salsa campagnarde, 140
Bifteck grillé à l'épinette, 146,147
Bifteck roumain à l'ail, 129
Birland (Japon), 41
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Blagoje, Velisic, 180
Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298,299
Bobby's Burger Palace (New York), 260
Bœuf
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck croate au fromage, 142
Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138,139
Bifteck de haut de surlonge au tournebroche, salsa campagnarde, 140
Bifteck grillé à l'épinette, 146,147
Bifteck roumain à l'ail, 129
Bœufgrilléàla mexicaine, 122,123
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20,21
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143,145
Côtes de bœuf gaucho, 149,151
Cuisson de la picanha avec la méthode de cuisson directe, 141
Deux biftecks toscans, 136
Et que ça chauffe !, 118
Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117,119
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Hamburgers au bœuf kobé, 248,251
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253, 253
Hamburgers marocains, 254
L'authentique bifteck à la florentine, 133
Le degré de cuisson du bifteck, 137,
Le hamburger de Paul Newman, 247
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le parfait hamburger, 249
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43,45
Les sept mythes du parfait bifteck, 130
Le Wagyu, ou bœuf du Japon, 250
Montréal Smoked Meat, 117
Onglet, sauce marchand de vin, 130, 131
Pointe de poitrine de bœuf de l'arrière- pays, 115
Pour griller des côtes sur un feu de camp, 150

Préparation de la pointe de poitrine, 116
Préparation des hamburgers bosniens, 254
Préparation d'un filet de boeuf en croûte de sel, 121
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Boston Beach (Jamaïque), 170,172,173
Bourdon, Pierre, 146,349
Bradley, Ted, 323
Brésil
Ananas au tournebroche, 406,407
Bifteck de haut de surlonge au tournebroche, salsa campagnarde, 140
Côtes de bœuf gaucho, 149,151
Cuisson de lapicanha avec la méthode de cuisson directe, 141
Farine de manioc grillée, 186
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117,119
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Oignons au tournebroche, 381, 385
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte),205
Salsa campagnarde, 142
Saucisse linguiça grillée au fromage, 55
Brik, Hassan Bin, 225
Brochettes
Brochettes d'agneau à la pâte d'arachide, 239
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, 270
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Brochettes de chèvre piri-piri, 244
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240,241
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388, 389
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Brochettes de porc en croûte de paprika, 205
Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Brochettes de saumon, 327
Brochettes du chasseur, 162
Brochettes sud-africaines, 207,209
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65

Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Le kandosouvic grillé directement au-dessus d'un feu, 175
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43,45
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, 307
Poulet tikka safrané, 306,307
Poulet yakitori authentique, 308
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Satés au poulet de Kajang, 32
Six trucs pour réussir de parfaits kebabs de viande hachée, 265
Un tour du monde des kebabs, 47, 206
Bruschettas
Bruschettas catalanes, 93,94
Les bruschettas, 90
Buca Lapi (Italie), 134
Cailles grillées à la géorgienne, 317
Cambodge
Maïs grillé au lait de coco, 377,377
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200,201
Poulet grillé cambodgien, 291,293
Canada
Bifteck grillé à l'épinette, 146,147
Montréal Smoked Meat, 117
Saumon fumé au bois d'aulne, 323
Truite canadienne grillée sur une bûche, 349, 351
Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel, 315,316
Cannelle
Dinde fumée, saumure à la cassonade et à l'orange, 311
Pain grillé vietnamien à la cannelle, 96
Câpres
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Sauce livournaise, 330
Carnivore (Kenya), 64, 218, 219
Cavolo nero (chou frisé noir), 89
Cerf
Brochettes du chasseur, 162
Champignons
Bifteck croate au fromage, 142
Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
Champignons grillés kosovars, 384,385
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20,21

Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20,21
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Charbon
Binchotan, 428
Briquettes, 428
Charbon de bois en blocs, 428
Charbon de coques de noix de coco, 428
Charbon de bois à allumage rapide, 428
Charqui de porc grillé, 57, 58
Cheol Cheol Globefish (Corée), 61
Chevreau
Brochettes de chèvre piri-piri, 244
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, 220
Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221,223
Chez Nando (Afrique du Sud), 34, 35, 36
Chili
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Chocolat
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Pain grillé au chocolat de José Andrés, 110,111
Choidaepo (Corée du Sud), 61
ChongKee (Thaïlande), 53
Choo, BongGeok, 338
Chou
Bœuf grillé à la mexicaine, 122,123
Epaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Kimchi, 59
Salade balinaise, 216
Chubura (Serbie), 211
Chutney vert aux herbes, 306
Cioni, Carlo, Delfina et Riccardo, 238
Citrons
Ailes de poulet au safran et au citron. 39
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Citrons confits, 227
Poulet entier au safran et au citron, 42
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Citrons verts
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362,363
Salade balinaise, 216
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Cochons entiers
Cochon entier à l'allemande, 214

Cochon entier à la manière des îles grecques, 212
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Collina-Girard, Jacques, 12,13
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20,21
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20,21
Colombie
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Galettes de maïs grillées avec salsa, 107
Guacamole colombien, 161
Rôti de veau grillé à l'eucalyptus, sauces colombiennes, 159
Sauce chili colombienne, 161
Concombres
Bœuf grillé à la mexicaine, 122,123
Relish au concombre de Singapour, 46
Salade de concombre à la crème sure, 181
Salade de concombre, 59
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143,145
Corée du Sud
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20,21
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Les mets d'accompagnement du barbecue coréen, 50
Coriandre
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138,139
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Chutney vert aux herbes, 306
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Guacamole colombien, 161
Guacamole mexicain, 126
Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221,223
Pico de gallo, 124
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habanero grillés, 348
Salsa verde, 124
Sauce chili colombienne, 161
Tacos au poisson grillé, 345
Coser, Jai et Arri, 154
Côtelettes
Côtelettes d'agneau de Lucknow, 235
Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237,236
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Côtelettes de veau grillées au confit d'oignon, 156,157

Côtes
Côtes de bœuf gaucho, 149,151
Côtes de porc grillées portoricaines, 191
Côtes levées de Kansas City, 192
Crème
Crème catalane et variantes, 413,414
Crème glacée fumée, 418
Crème glacée grillée, 414,415
Cresson
Salade de cresson, 59
Crevettes
Crevettes ou poissons grillés, sauce à l'ail, 364
Crevettes piri-piri, 356,357
Crevettes sur le gril (n° 2), 360,360
Décorticage et déveinage des crevettes, 358
Préparation des « Shrimp on the barbie » (Crevettes au barbecue), 361
Croatie
Bifteck croate au fromage, 142
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Croustade de figues de Barbarie, 408
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302,303
Cuisson de la picanha avec la méthode de cuisson directe, 141
Dacho (Serbie), 22, 257
Da Delfina (Italie), 135, 238
Darnes de thon alla fiorentina, 329,331
De Clercq, Peter, 328, 356, 400, 401
Demircan, Mustafa, 272
Desserts
Ananas au tournebroche, 406,407
Ananas grillé sans tournebroche, 408
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Biscuits à la guimauve, àlabananeet au chocolat équitable, 412
Crème catalane et variantes, 413, 414
Crème glacée fumée, 418
Crème glacée grillée, 414,415
Croustade de figues de Barbarie, 408
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410, 411
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Préparation des bananes, sauce au coco et au caramel, 403
Die Strandloper (Afrique du Sud), 346, 347
Dinde
Dinde fumée, saumure à la cassonade et à l'orange, 311
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Shawarma à la dinde, 313

Dinho (Brésil), 381, 382, 383
Don (Serbie), 252
Dressing Room (Connecticut), 249
Dva Jelena (Serbie), 180
Échalotes
Onglet, sauce marchand de vin, 130, 131
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Éclade de moules, 366
Eisen Marx (Allemagne), 189
Elckerlijc (Belgique), 328, 401
Elkano, (Espagne), 332, 335
El Pobre Luis (Argentine), 144,153
El Principe Tutul Xiu (Mexique), 164,183
Encore des paupiettes, 301
Epaules de porc
Épaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Epaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
Épaule de porc portoricaine, 166,169
Espagne
Bruschettas catalanes, 93, 94
Crème catalane et variantes, 413,414
Crème glacée fumée, 418
La vraie paella, 396
Merluche grillée à l'ail, 333
Pa amb tomàquet, 94
Paella primavera sur le gril, 394,395
Pain grillé au chocolat de José Andrés, 110,111
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94
Turbot grillé à l'eau bénite, 332,421
Etats-Unis
Biscuits à la guimauve, à la banane et au chocolat équitable, 412
Côtes levées de Kansas City, 192
Dinde fumée, saumure à la cassonade et à l'orange, 311
Epaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le hamburger de Paul Newman, 247
Piments jalapenos farcis et grillés, 23
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade, 197
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, 322
Etxebarri (Espagne), 359,418,421
Farine de manioc grillée, 186
Fenugrec, 235
Feuilles de bananier

Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342,343
Filets
Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117,119
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Fines rondelles d'oignon frit, 261
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Flay, Bobby, 260, 261
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
Fogo de Chão (Brésil), 114,149,154,382,383
Foie
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Foie de volaille
Les crostinis, 89
Poulet yakitori authentique, 308
France
Bruschettas catalanes, 93,94
Crème catalane et variantes, 413,414
Eclade de moules, 366
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Onglet, sauce marchand de vin, 130, 131
Pa amb tomàquet, 94
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Fromage
Bifteck croate au fromage, 142
Bœuf grillé à la mexicaine, 122,123
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410,411
Paupiettes de poulet serbes, 300, 301
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25
Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney, 24
Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Quesadillas au poulet fiimé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Salade de roquette, d'endives et de copeaux de parmesan, 332

Saucisse linguiça grillée au fromage, 55
Tacos au poisson grillé, 345
Fumage (ou véritable barbecue), 426
Galettes de maïs grillées avec salsa, 107
Garzôn (Uruguay), 278, 282, 288, 289, 405
Géorgie,
Cailles grillées à la géorgienne, 317
Gibier
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Brochettes du chasseur, 162
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe,219,220
Gingembre
Cochon entier à l'allemande, 214
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364,365
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200,201
Gironès, Pierre, 416
Gril
Bac à cendres, 423
Chambre de cuisson, 423
Circulation de l'air, 424
Comment allumer un gril, 434
Comment apprêter la grille, 437
Couvercle, 424
Cuisson à chaleur directe, 424
Cuisson à chaleur indirecte, 425
Cuisson au tournebroche, 426
Cuisson sans grille, 425
Cuisson sur (ou sous) la braise, 427
Cuisson sur fosse à feu, 427
Est-ce que c'est cuit ?, 439
Foyer, 423
Fumage, 426
Grille, 424
Mangal, 431
Prise d'air du couvercle, 423
Prise d'air du foyer, 423
Que rechercher à l'achat d'un gril, 425
Sortes de grils, 432
Gril au gaz, 430,431,435,436
Grimpa (Brésil), 117
Grèce
Cochon entier à la manière des îles grecques, 212
Pain grec grillé à l'origan, 92
Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371,374
Pointes de pita grillé, 26

Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175,176
Salade d'aubergines grillées, 77
Guaeamole
Guacamole colombien, 161
Guaeamole mexicain, 126
Haj Brik (Maroc), 71, 225, 255
Hamburgers
Hamburgers au bœuf Kobé, 248,251
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253,253
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Hamburgers du bazar, 262
Hamburgers marocains, 254
Le hamburger de Paul Newman, 247
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le parfait hamburger, 249
Préparation des hamburgers bosniens, 254
Quel est le pays d'origine du hamburger ?, 252
Hamdi (Turquie), 240, 243
Haricots
Salade balinaise, 216
Salade de haricots toscane, 136
Harissa
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362,363
Hors-d'œuvre
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36,37
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34,35
Autres satés de Kajang, 33
Bacon grillé hongrois, 56,56
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Charqui de porc grillé, 57,58
Collybies à pied velouté grillées au bacon à la coréenne, 20,21
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20,21
Comment faire fumer des œufs, 29
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65
Foie gras grillé aux oignons grenadine, 66
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43,45
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25

Piments farcis au fromage, à la crème et au chutney, 24
Piments jalapenos farcis et grillés, 23
Pointes de pita grillé, 26
Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Poulet piri-piri entier, 35
Pour préparer le poulet piri, 36
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Relish au concombre de Singapour, 46
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Satés au poulet de Kajang, 32
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Saucisse linguiça grillée au fromage, 55
Trempette aux poivrons rouges, 28
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Hôtel Ana Mandara (Vietnam), 315
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364,365
Huseynov, Mehman, 400,419
Ibu Oka (Bali), 203
Inde
Chutney vert aux herbes, 306
Côtelettes d'agneau de Lucknow, 235
Pain naan croûté aux graines de citrouille, de pavot et de nigelle, 106
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102,103
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305,307
Poulet tikka safrané, 306,307
Indonésie
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Salade balinaise, 216
Iran
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Israël
Foie gras grillé aux épices israéliennes, 65
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80,81
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Shawarma à la dinde, 313
Italie
Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Côtelettes de veau grillées au confit d'oignon, 156,157
Darnes de thon alla fiorentina, 329,331
Filet de bœuf à la broche à l'italienne, 120

L'authentique bifteck à la florentine, 133
Les bruschettas, 90
Les crostinis, 89
Pains grillés à la toscane, 89,91
Poulet cuit sous la brique à la toscane, 296,297
Salade de haricots toscane, 136
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Sauce livournaise, 330
Izakaya-Tamotsu (Japon), 309,311
Jamaïque
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302,303
L'authentique porc àla jerk jamaïcain, 170
Les assaisonnements jamaïcains, 174
Jambon
Bifteck croate au fromage, 142
Crevettes sur le gril (n° 2), 360, 360
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94
Paupiettes de poulet serbes, 300,301
Japon
Collybies à pied velouté grillées au bacon, 20,21
Le Wagyu, ou bœuf du Japon, 250
Le yakitori, 47, 206, 309
Poulet yakitori authentique, 308
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Jaque
Salade balinaise, 216
Jaramillo, Andrés, 128
Jus de canne à sucre
Côtelettes d'agneau grillées à la mauricienne, 237, 236
Katarim (Inde), 105, 252
Kenya
Crocodile grillé (ou Porc et crevettes grillés), sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 63
Gigot d'agneau ou de chevreau rôti au tournebroche, à l'ail et à la menthe, 219, 220
Khankishiev, Stalic, 266,268
Kimchi, 59
Kiplagat, Daniel, 64
Kôsebasi (Turquie), 243
Kosovo
Brochettes de portobellos à l'ail et aux fines herbes, 384
Champignons grillés kosovars, 384,385
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Salade de concombre à la crème sure, 181
Kremezi, Aglaia, 371
La Bouvette (France), 370,417

Lait de coco
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Maïs grillé au lait de coco, 377,377
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Laos
Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298,299 »
La Perdiz (Uruguay), 289
Lassen, Louis, 252
L'authentique bifteck à la florentine, 133
L'authentique porc àlajerk jamaïcain, 170
L'authentique sauce chimichurri, 144
La vraie paella, 396
Légumes et mets végétariens
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388,389
Champignons grillés kosovars, 384, 385
La vraie paella, 396
Maïs grillé au lait de coco, 377, 377
Oignons au tournebroche, 381,385
Paella primavera sur le gril, 394,395
Piments grillés à la serbe, 388
Piments grillés et marines à la roumaine et à la serbe, 386
Préparation des kebabs de pomme de terre à l'arménienne, 389
Préparation des Knish on a stick (Quenelles de pommes de terre en brochettes), 393
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Purée de pommes de terre grillée, 392
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
Salade de légumes grillés, 68
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Le hamburger de Paul Newman, 247
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Leipoldt, C. Louis, 208
Le kandosouvic grillé directement au-dessus d'un feu, 175
Le nœud du chirurgien, 213
Les bruschettas, 90
Les crostinis, 89
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43,45
L'Hostalet de Vives (France), 416
Llano (Colombie), 159,160
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Louis' Lunch (Connecticut), 252
Lumlerokit, Vichai, 53
Lydia's Lechôn (Philippines), 283, 285

Mabeyin (Turquie), 272
Galettes de mais grillées avec salsa, 107
Maïs grillé au lait de coco, 377,377
Petit tour du monde du maïs grillé, 380
Maîtres grilleurs
Allen, Keith, 167
Arguinzoniz, Victor, 359
Arregui, Pedro, 335
Babayef, Asif, 234
Brik, Hassan Bin, 225
Cioni, Carlo, Delfina et Riccardo, 238
Coser, Jai et Arri, 154
De Clercq, Peter, 328
Demircan, Mustafa, 272
Flay, Bobby, 260, 261
Huseynov, Mehman, 419
Jaramillo, Andrés, 128
Khankishiev, Stalic, 268
Kiplagat, Daniel, 64
Lumlerokit, Vichai, 53
Mallmann, Francis, 405
Marx, Klaus, 189
Mertz, Laurent, 370
Perunovic, Milica, 211
Roca, Lydia Pasion de, 283
Samuri, Haji, 31
Wada, Toshihiro, 310
Malaisie
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36,37
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Satés au poulet de Kajang, 32
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Mallmann, Francis, 153, 278, 282, 286, 287, 288,404, 405
Mamona traditionnel, 160
Maroc
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Hamburgers marocains, 254
Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221,223
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, 73
Maroulis, Philipas, 212
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Marx, Klaus, 187,189

Méchoui d'agneau ou de chèvre aux épices berbères, 221,223
Mélange d'épices du Moyen-Orient, 96
Mélasse de grenade
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Brochettes de saumon, 327
Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Merluche grillée à l'ail, 333
Mertz, Laurent, 66,370
Mesa Grill (New York), 260
Mets au cari
Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298,299
Brochettes sud-africaines, 207,209
Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, 276
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Mexique
Bœuf grillé à la mexicaine, 122,123
Guaeamole mexicain, 126
Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362,363
Maïs grillé, 380
Pico de gallo, 124
Piments grillés, 387
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habanero grillés, 348
Salsa verde, 124
Tacos au poisson grillé, 345
Tacos du berger, 181
Miel
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36,37
Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel, 315,316
Cochon entier à l'allemande, 214
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200,201
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Mollusques et crustacés
Crevettes ou poissons grillés, sauce à l'ail, 364
Crevettes piri-piri, 356,357
Crevettes sur le gril (n° 2), 360,360
Décorticage et déveinage des crevettes, 358
Eclade de moules, 366
Grillage des moules sur un lit d'aiguilles de pin, 367
Homard américain ou langouste grillé, sauce à l'ail, 362,363
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364,365
Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371,374
Préparation des « Shrimp on the barbie » (Crevettes au barbecue), 361

Montréal Smoked Meat, 117
Moraitis, Costas, 371
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Moutarde
Cailles grillées à la géorgienne, 317
Paupiettes de poulet serbes, 300,301
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version épicée), 191
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version douce et sucrée), 191
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Mozambique
Crevettes piri-piri, 356,357
Musée National de Préhistoire (France),13,14
Newman, Paul, 247,248, 249
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410,411
Nischan, Michel, 247
Noix
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Grillage des noix et des graines, 75
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, 307
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80,81
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Noix de coco
Crème glacée grillée, 414,415
Ouverture d'une noix de coco, 85
Poulet du Kelantan, marinade
thaïlando-malaisienne, 294
Préparation de la noix de coco fraîche, 85
Salade balinaise, 216
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84
Oeufs
Comment faire fumer des œufs, 29
Contre-filet papillon au bacon et aux œufs de Buenos Aires, 143,145
Œufs durs grillés mayonnaise, 28
Oignons
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Épaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117,119
Fines rondelles d'oignon frit, 261
Foie gras grillé aux oignons grenadine, Oignons au tournebroche, 381,385

Oignons cuits à chaleur indirecte, 381
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Relish d'oignon, 271
Onglet, sauce marchand de vin, 130,131
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Ouzbékistan
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Pa amb tomàquet, 94
Paella primavera sur le gril, 394,395
Pains
Bruschettas catalanes, 93,94
Galettes de maïs grillées avec salsa, 107
Les bruschettas, 90
Pa amb tomàquet, 94
Pain bâton arménien, 100
Pain grec grillé à l'origan, 92
Pain grillé au chocolat de José Andrés, 110,111
Pain grillé catalan au jambon du pays, 94
Pain grillé vietnamien à la cannelle, 96
Pain grillé vietnamien, 96, 96
Pain naan croûté aux graines de citrouille, de pavot et de nigelle, 106
Pain pita grillé de deux façons, 95,97
Pain plat arménien, 101
Pain sec grillé à l'origan, 92
Pains grillés à la toscane, 89,91
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102, 103
Pétrissage, 101
Pointes de pita grillé, 26
Préparation du pain arménien en brochette, 101
Pâte de crevettes, 341
Pâte de piment
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Pâte de rocou, 181,184
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102,103
Pâte kataiffi
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410,411
Paupiettes de poulet serbes, 300,301
Pernod, 360, 361
Pérou
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Persil
L'authentique sauce chimichurri, 144

Relish d'oignon, 271
Sauce à l'ail et au persil, 287
Perunovic, Milica, 211
Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
Petites côtes levées
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte), 205
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200, 201
Philippines
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Poulet rôti à la citronnelle, 279,281
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Sauce à tremper au calamondin, 282
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Pico de gallo, 124
Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371, 374
Pignons
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Piments
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34,35
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck d'aloyau préhistorique, sauce de l'enfer, 138,139
Bifteck roumain à l'ail, 129
Bœuf grillé à la mexicaine, 122,123
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269,270
Brochettes de bœuf péruviennes, 50
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, 241
Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Crevettes piri-piri, 356,357
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302,303
Encore des paupiettes, 301
Flanc de pore grillé à la coréenne, 62
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
Guaeamole colombien, 161
Guaeamole mexicain, 126
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253,253
Hamburgers du bazar, 262
L'authentique porc à la jerk jamaïcain, 170
Merluche grillée à l'ail, 333
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Petit tour du monde du piment grillé, 387
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197

Pico de gallo, 124
Pieuvre grillée aux herbes grecques, 371,374
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25
Piments farcis au fromage, à la crème et au ehutney, 24
Piments grillés à la serbe, 388
Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe, 386
Piments jalapenos farcis et grillés, 23
Piments marinés à la roumaine, 386
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175,176
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, 307
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342,343
Relish au concombre de Singapour, 46
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Salade balinaise, 216
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, 73
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habanero grillés, 348
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce chili colombienne, 161
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258,259
Tacos du berger, 181
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Trempette aux poivrons rouges, 28

Pointe de poitrine de bœuf de l'arrière-pays, 115

Pointes de pita grillé, 26

Poires asiatiques

Flanc de porc grillé à la coréenne, 62

Poissons

Barramundi aux herbes grillé dans de l'écorce de niaouli, 350
Brochettes de saumon, 327
Darnes de thon alla fiorentina, 329, 331
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
La pâte de crevettes, 341
Le grillage du merlu, 334
Le poisson grillé, 325
Merluche grillée à l'ail, 333

Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Préparation du barramundi en papillote de Niaouli, 354
Poisson en croûte de sel, 286
Raie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342,343
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, 322
Saumon fumé au bois d'aulne, 323
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Tacos au poisson grillé, 345
Truite canadienne grillée sur une bûche, 349, 351
Turbot grillé à l'eau bénite, 332,421

Poivrons

Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Brochettes du chasseur, 162
Bruschettas catalanes, 93,94
Paella primavera sur le gril, 394,395
Poivrons grillés, trempette au féta, 25
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175,176
Préparation des poivrons grillés, 76
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, 73
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Salsa campagnarde, 142
Trempette aux poivrons rouges, 28

Pommes

Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401

Pommes de terre

Brochettes de pommes de terre arméniennes à l'oignon, 392
Brochettes de pommes de terre arméniennes, 388,389
Préparation des kebabs de pomme de terre à l'arménienne, 389
Préparation des Knish on a stick (Quenelles de pommes de terre en brochettes), 393
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Purée de pommes de terre grillée, 392
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393

Porc

Brochettes de porc aux assaisonnements philippins, 54
Brochettes de porc en croûte de paprika, 205
Brochettes sud-africaines, 207, 209
Charqui de porc grillé, 57,58
Cochon entier à l'allemande, 214
Cochon entier à la manière des îles grecques, 212
Cochon entier aux épices balinaises, 215
Comment embrocher un porc ou un agneau entier, 214

Côtes de porc grillées portoricaines, 191
Côtes levées de Kansas City, 192
Epaule de porc de la Caroline du Nord, façon Keith Allen, 165
Epaule de porc farcie à l'oignon et rôtie au tournebroche, 177
Epaule de porc portoricaine, 166,169
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Flanc de porc grillé à la coréenne, 62
L'authentique porc àlajerk jamaïcain, 170
Longe de pore farcie à la serbe, 179
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte), 205
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Petites côtes levées de dos grillées au gingembre, à l'ail et au miel, 200,201
Porc pimenté rôti au tournebroche, 175,176
Préparation d'un spiessbraten allemand, 178
Préparation des petites côtes levées de dos, 198
Préparation des roulades de porc au bacon et au fromage, 210
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Saucisses de veau et de pore des Balkans, 258,259
Spiessbraten grillés sur un gril « carrousel », 187
Steaks de porc « carrousel », 186,188
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Tacos du berger, 181

Poulet

Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36,37
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Ailes de poulet piri-piri de chez Nando, 34,35
Blancs de poulet grillés à la citronnelle et au cari, 298,299
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Brochettes de poulet piri-piri, 36
Comment accommoder le poulet en crapaudine, 290
Cuisses de poulet à la jerk, façon Yallahs, sauce extra-piquante de l'enfer, 302,303
Le yakitori, 309
Peau dessus ou peau dessous ?, 295
Poulet cuit sous la brique à la toscane, 296,297
Poulet du Kelantan grillé à chaleur indirecte, 295
Poulet du Kelantan, marinade thaïlando-malaisienne, 294
Poulet entier au safran et au citron, 42
Poulet en croûte de sel de Francis Mallmann, 282
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Poulet grillé cambodgien, 291,293
Poulet piri-piri entier, 35
Poulet rôti à la citronnelle, 279,281
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305, 307

Poulet tikka safrané, 306,307
Poulet yakitori authentique, 308
Pour préparer le poulet piri, 36
Préparation du poulet grillé cambodgien, 292
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84
Satés au poulet de Kajang, 32
Pour griller des côtes sur un feu de camp, 150
Préhisto Parc (France), 10,12
Principes de base de la cuisson sur feu vif ,423-440
Comment allumer un gril, 434
Comment apprêter la grille, 437
Le test du « Mississippi », 436
Les combustibles, 428
Les différents modes de cuisson, 424
Les neuf façons de vérifier la cuisson des aliments grillés ou fumés, 438
Les six principales sortes de grils, 432
Préparation des copeaux en papillote, 429
Quatre dernières observations, 440
Prosciutto
Crevettes sur le gril (no. 2), 360,360
Pruneaux
Filet de porc grillé au bacon et aux pruneaux avec farine de manioc, 185
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Prunes
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version douce et sucrée), 191
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version épicée), 191
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Purées de pommes de terre
Purée de pommes de terre grillée, 392
Purée de pommes de terre grillée au fromage, 394
Quenelles
Quenelles de pommes de terre en brochettes, 393
Quenelles de poulet grillées comme à Tokyo, 42
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Riaie grillée dans des feuilles de bananier, façon Singapour, 342,343
Relish
Relish au concombre de Singapour, 46
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Relish d'oignon, 271
Restaurants et hôtels
Allen & Son Barbeque (Caroline du Nord), 166,167

Andrés Carne de Res (Colombie), 109, 128
Arcadia (Israël), 80
Birland (Japon), 41
Bobby's Burger Palace (New York), 260
Buca Lapi (Italie), 134
Carnivore (Kenya), 64, 218, 219
Cheol Cheol Globefish (Corée), 61
Chez Nando (Afrique du Sud), 34, 35, 36
Choidaepo (Corée du Sud), 61
Chong Kee (Thaïlande), 53
Chubura (Serbie), 211
Dacho (Serbie), 22, 257
Da Delfina (Italie), 135,238
Die Strandloper (Afrique du Sud), 346, 347
Dinho (Brésil), 381,382,383
Don (Serbie), 252
Dressing Room (Connecticut), 249
Dva Jelena (Serbie), 180
Eisen Marx (Allemagne), 189
Elckerlijc (Belgique), 328, 401
Elkano, (Espagne), 332,335
El Pobre Luis (Argentine), 144,153
El Principe Tutul Xiu (Mexique), 164, 183
Etxebarri (Espagne), 359, 418,421
Fogo de Chão (Brésil), 114,149,154, 382, 383
Garzon (Uruguay), 278, 282, 288, 289, 405
Grimpa (Brésil), 117
Haj Brik (Maroc), 71, 225, 255
Hamdi (Turquie), 240. 243
Hôtel Ana Mandara (Vietnam), 315
Ibu Oka (Bali), 203
Izakaya-Tamotsu (Japon), 309, 311
Karim (Inde), 105, 252
Kôsebasi (Turquie), 243
LaBouvette (France), 370, 417
La Perdiz (Uruguay), 289
L'Hostalet de Vivès (France), 416
Llano (Colombie), 159,160
Louis' Lunch (Connecticut), 252
Lydia's Lechôn (Philippines), 283, 285
Mabeyin (Turquie), 272
Mesa Grill (New York), 260
Saté Kajang (Malaisie), 31,339
Seyhmuz (Turquie), 262
Tomyam Klasik (Malaisie), 338

Uzbékistan (Russie), 231
Wildfire (Australie), 353
Yerevan (Arménie), 100
Yhznaya Notch (Russie), 234
Zubeyir (Turquie), 27, 243
Roca, Lydia Pasion de, 283
Rôti de veau grillé à l'eucalyptus, sauces colombiennes, 159
Roulades
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Roulades de bœuf au beurre d'ail de Buenos Aires, 155
Roumanie
Bifteck roumain à l'ail, 129
Brochettes du chasseur, 162
Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe, 386
Piments marinés àla roumaine, 386
Russie
Brochettes de saumon, 327
Côtelettes d'agneau saumurées à l'oignon et à la coriandre, 232
Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
Salade de légumes grillés, 68
Safran
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Poulet entier au safran et au citron, 42
Poulet tikka safrané, 306, 307
Salades
Salade balinaise, 216
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80, 81
Salade d'aubergines grillées, 77
Salade de concombre, 59
Salade de concombre à la crème sure, 181
Salade de cresson, 59
Salade de germes de haricots mongos, 59
Salade de haricots toscane, 136
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons aux câpres et aux pignons, 74
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, 73
Salade de poivrons grillés aux anchois et à l'ail, 72
Salade de poulet grillé aux piments et à la noix de coco, 84
Salade de radis longs blancs, 179
Salade de roquette, d'endives et de copeaux de parmesan, 332
Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Salade philippine d'aubergines grillées, 82
Salade turque de tomates épicées, 263
Salsas

Guaeamole mexicain, 126
Pico de gallo, 124
Salsa campagnarde, 142
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habanero grillés, 348
Salsa verde, 124
Samuri, Haji, 31
Saté Kajang (Malaisie), 31, 339
Satés
Autres satés de Kajang, 33
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43,45
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Satés au poulet de Kajang, 32
Sauces
Guaeamole colombien, 161
L'authentique sauce chimichurri, 144
Sauce à l'ail et au persil, 287
Sauce à l'ail, aux noix et au citron vert, 65
Sauce aigre-douce àla menthe, 221
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Sauce aux arachides et à l'ail frit, 46
Sauce aux arachides et aux piments jaunes, 51
Sauce chili colombienne, 161
Sauce crémeuse asiatique aux arachides, 33
Sauce extra-piquante de l'enfer, 304
Sauce livournaise, 330
Sauce madère à l'orange, 312
Sauces à tremper
Sauce à tremper au calamondin, 282
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Sauces barbecue
Sauce barbecue à l'ananas, 199
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version douce et sucrée), 191
Sauce barbecue à la moutarde et aux prunes (version épicée), 191
Sauce barbecue au bourbon et à la cassonade, 197
Sauce barbecue pétillante, 170
Sauce soya
Ailes de poulet au miel et au soya au tournebroche, 36, 37
Huîtres grillées, sauce au gingembre, au soya et aux petits fruits, 364,365
Poulet yakitori authentique, 308
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Saucisses
Saucisse linguiça grillée au fromage, 55

Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, 276
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258,259
Saumon
Brochettes de saumon, 327
Le fumage du saumon, 324
Saumon cuit sur la planche aux baies de genièvre et aux petits fruits, 321, 322
Saumon fumé au bois d'aulne, 323
Saumon grillé, sauce crémeuse à l'échalote, 326
Schlesinger, Chris, 17
Sel
Filet de bœuf en croûte de sel cuit au torchon, 120
Poisson en croûte de sel, 286
Poulet cuit sous la brique à la toscane, 296,297
Poulet en croûte de sel de Francis Mallmann, 282
Serbie
Longe de porc farcie à la serbe, 179
Marteaux villageois : Pruneaux grillés au bacon à la serbe, 22
Paupiettes de poulet serbes, 300,301
Piments grillés à la serbe, 388
Piments grillés et marinés à la roumaine et à la serbe, 386
Roulade de porc au bacon et au fromage, 208
Salade de concombre à la crème sure, 181
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, 259
Seyhmuz (Turquie), 262
Shawarma à la dinde, 313
Singapour
Les meilleurs satés au bœuf de Singapour, 43, 45
Mousse de poisson grillé malaisienne, 340
Relish au concombre de Singapour, 46
Spiessbraten grillés sur un gril « carrousel », 187
Steaks
Steaks de porc « carrousel », 186,188
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Stuparevic, Jelena, 246, 252
Tacos
Tacos au poisson grillé, 345
Tacos du berger, 181
Tahini
Sauce au sésame moyen-orientale, 314
Thaïlande
Bananes grillées, sauce caramel au lait de coco, 402
Flétan à la citronnelle et au basilic thaï, grillé dans des feuilles de bananier, 336
Satés au porc du quartier chinois de Bangkok, 52
Sauce à tremper au miel et au citron vert, 337
Thym

L'authentique porc à la jerk jamaïcain, 170
Les assaisonnements jamaïcains, 174
Thon
Darnes de thon alla fiorentina, 329, 331
Tikin xik, 345
Tofu grillé, sauce pimentée aux arachides, 397
Tomates
Bifteck chilien, sauce aux piments, 126
Bifteck d'aloyau grillé, salade de tomates raisins, 137
Côtelettes d'agneau marocaines à la harissa et au cumin, 226
Filet de bœuf brésilien à la broche, 117,119
Pa amb tomàquet, 94
Paella primavera sur le gril, 394,39S
Pico de gallo, 124
Piments farcis au chèvre et aux tomates séchées, 25
Relish aux tomates de Tel-Aviv, 314
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80,81
Salade de légumes grillés, 68
Salade de poivrons grillés à la marocaine, 69, 73
Salade de tomates aux noix et à la mélasse de grenade, 263
Salade turque de tomates épicées, 263
Salsa de chile chipotle, 125
Salsa de tomates et de piments habanero grillés, 348
Sauce livournaise, 330
Tomyam Klasik (Malaisie), 338
Tortillas
Bœuf grillé à la mexicaine, 122,123
Quesadillas au poulet fumé à la coriandre et au fromage pepper jack, 30
Tacos au poisson grillé, 345
Tacos du berger, 181
Trempettes
Trempette aux poivrons rouges, 28
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Trinidad-et-Tobago
Maïs grillé, 380
Petites côtes levées de dos des Caraïbes, sauce à l'ananas, 197
Truite canadienne grillée sur une bûche,349,351
Turbot grillé à l'eau bénite, 332,421
Turquie
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269,270
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270

Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240, 241
Hamburgers du bazar, 262
« Nids d'oiseaux » sur le gril, 410, 411
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Salade turque de tomates épicées, 263
Trempette aux poivrons rouges, 28
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Uruguay
Filet mignon, sauce aux champignons et au whisky, 148
Oranges brûlées au romarin de Francis Mallmann, 404
Poulet en croûte de sel de Francis Mallmann, 282
Steaks de porc uruguayens, sauce barbecue à la moutarde et aux prunes, 190
Usta, Ibrahim, 263
Uzbékistan (Russie), 231
Veau
Côtelettes de veau grillées au confit d'oignon, 156,157
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253,253
Petites côtelettes de veau à l'ail, à l'aneth et au 'ketchup' russe, 158
Rôti de veau grillé à l'eucalyptus, sauces colombiennes, 159
Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273,276
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258,259
Velâsquez, Sigifredo Chale, 345
Viande hachée
Brochettes d'agneau haché à l'oignon, 271
Brochettes d'agneau haché à la coriandre et au cumin, 265
Brochettes d'agneau haché au cumin et à la menthe, 264
Brochettes d'agneau haché aux légumes, 270
Brochettes d'agneau haché aux piments forts turcs, 269, 270
Brochettes d'agneau haché aux pistaches, 270
Brochettes d'agneau haché aux prunes, 271
Hamburgers au bœuf Kobé, 248,251
Hamburgers bosniens surdimensionnés, 253,253
Hamburgers de dinde de Bobby Flay, 261
Hamburgers du bazar, 262
Hamburgers marocains, 254
Le hamburger au fromage de Paul Newman, 248
Le hamburger de Paul Newman, 247
Saucisses de veau et de porc des Balkans, 258, 259
Six trucs pour réussir de parfaits kebabs de viande hachée, 265
Saucisses Bratwurst, sauce au cari, 273, 276
Vietnam
Canard au tournebroche à l'anis étoile et au miel, 315,316
Pain grillé vietnamien à la cannelle, 96
Pain grillé vietnamien, 96, 96

Vin
Onglet, sauce marchand de vin, 130, 131
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin, 204
Petites côtes levées de dos au tournebroche, marinées à l'ail et au vin (méthode de cuisson indirecte),205
Pommes grillées au miel et au vin de pomme, 401
Vinaigre
L'authentique sauce chimichurri, 144
Sauce à tremper au vinaigre et au soya, 280
Sauce au vinaigre, 165
Sauce extra-piquante de l'enfer, 304
Volaille
Cailles grillées à la géorgienne, 317
Canard au tournebroche à l'anis étoilé et au miel, 315,316
Wada, Toshihiro, 310
Wheaton, Cary, 17
Wildfire (Australie), 353
Wffloughby, John, 17
Wrangham, Richard, 11
Yakitori
Le yakitori, 47, 206, 309
Poulet yakitori authentique, 308
Yerevan (Arménie), 100
Yhznaya Notch (Russie), 234
Yogourt
Ailes de poulet au safran et au citron, 39
Brochettes de filet d'agneau mariné au yogourt, 240,241
Brochettes de poulet au safran et au citron, 42
Chutney vert aux herbes, 306
« Pâte feuilletée » à l'indienne, 102,103
Poulet entier au safran et au citron, 42
Poulet grillé au yogourt, aux piments forts et à l'ail, 304
Poulet tikka crémeux aux noix de cajou, 305,307
Salade d'aubergines grillées aux saveurs de Jérusalem, 80,81
Trempette kurde au potiron grillé, 26
Za'atar (Mélange d'épices du Moyen-Orient), 96
Zegaib, Fuad « Dinho », 381
Zubeyir (Turquie), 27,243